Antropologia e nutrição

um diálogo possível

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia
(orgs.)

Antropologia e Nutrição:
um diálogo possível

Antropologia e Nutrição: um diálogo possível

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia
organizadoras

ISBN: 85-7541-055-5

Projeto Gráfico
Angélica Mello

Editoração Eletrônica
Carlota Rios

Capa
Danowski Design

Ilustração da Capa
A partir de desenho de Hans Arp, Torso With Flower Head, *1924*

Revisão e Copidesque
Irene Ernest Dias
Jorge Moutinho

Catalogação-na-fonte
Centro de Informação Científica e Tecnológica
Biblioteca da Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca

C221a Canesqui, Ana Maria (org.)
Antropologia e nutrição: um diálogo possível. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
306p. (Coleção Antropologia e Saúde)

1. Antropologia Cultural 2.Hábitos Alimentares I. Diez Garcia, Rosa Wanda (org.) II. Título

CDD - 20.ed. - 363.8

2005
Editora Fiocruz
Av. Brasil, 4036 – Térreo – sala 112 – Manguinhos
21040-361 – Rio de Janeiro – RJ
Tels: (21) 3882-9039 e 3882-9041
Fax: (21) 3882-9006
e-mail: editora@fiocruz.br
http//:www.fiocruz.br/editora

Autores

- **Ana Maria Canesqui**

Doutora em ciências e livre-docente em ciências sociais aplicadas à medicina; professora colaboradora do Departamento de Medicina Preventiva e Social da Universidade Estadual de Campinas. Autora de diversas coletâneas e artigos na área das ciências sociais em saúde, antropologia da alimentação e da saúde. Publicou as coletâneas *Ciências Sociais e Saúde para o Ensino Médico* (2000), *Ciências Sociais e Saúde* (1997) e *Dilemas e Desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva* (1995).

- **Carmem Sîlvia Morais Rial**

Antropóloga, professora doutora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal de Santa Catarina. Publicou artigos nas áreas de antropologia urbana, antropologia audiovisual, globalização cultural e estudos de mídia, antropologia alimentar, etnias e gênero.

- **Gérard Maes**

Diretor honorário dos Hospitais Civis de Lyon, França. O autor tem várias contribuições sobre a alimentação hospitalar. Publicou o livro *Les 40 Ans de la Mutuelle Nationale des Hospitaliers et des Personnels de Santé* (2001).

- **Jean-Pierre Corbeau**

Sociólogo, professor de sociologia do consumo e da alimentação na Universidade de Tours, França. É especialista em sociologia e antropologia da alimentação, com vários artigos publicados sobre práticas alimentares, cultura e alimentação. Co-autor com Jean Pierre Poulain do livro *Penser l'Alimentation: entre imaginaire et rationalité* (2002).

- **Jesús Contreras Hernández**

Antropólogo, catedrático de antropologia social da Universidade de Barcelona, Espanha. Autor de vários artigos e livros, destacando-se entre os últimos *Alimentação e Cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995), *Antropología de la Alimentación* (1992), *Antropología de los Pueblos de España* (1991), *Bárbaros, Paganos, Salvajes y Primitivos: una introdución a la antropología* (1987) e *Subsistencia, Ritual y Poder en los Andes* (1986).

- **Jungla Maria Pimentel Daniel**

Antropóloga, professora doutora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Paraná.

- **Mabel Gracia Arnaiz**

Antropóloga, professora titular do Departamento de Antropologia Social e Filosofia da Universidade Rovira e Virgili, Tarragona, Espanha. Entre suas numerosas publicações sobre alimentação, destacam-se os livros *Somos lo que Comemos* (2002), *Paradojas de la Alimentación Contemporânea* (1996) e *La Transformación de la Cultura Alimentaria: cambios y permanências en un contexto urbano* (1997).

- **Maria Eunice Maciel**

Antropóloga e professora doutora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Coordenou o Grupo de Trabalho de Comida e Simbolismo da Associação Brasileira de Antropologia e tem vários artigos publicados sobre cultura e alimentação.

- **Norton F. Corrêa**

Antropólogo e professor do Departamento de Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Maranhão. Autor de vários artigos sobre religiões afro-brasileiras.

- **Rosa Wanda Diez Garcia**

Nutricionista, doutora e professora do Curso de Nutrição e Metabolismo da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo e ex-professora da Faculdade de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica de Campinas. É autora de vários artigos publicados sobre representações e práticas da alimentação no contexto urbano.

- **Sílvia Carrasco i Pons**

Antropóloga, professora titular do Departamento de Antropologia Social e Pré-História da Universidade Autônoma de Barcelona, com publicações na área de antropologia da alimentação, migrações e programas multiculturais de educação. Publicou o livro *Antropologia y Alimentació: una proposta per l'estudi de la cultura alimentaria* (1992).

- **Veraluz Zicarelli Cravo**

Antropóloga, professora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Paraná.

Sumário

Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação 9
Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

I - Olhares Antropológicos sobre a Alimentação

1. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação 23
Ana Maria Canesqui

2. Identidade Cultural e Alimentação 49
Maria Eunice Maciel

3. O Valor Social e Cultural da Alimentação. 57
Jungla Maria Pimentel Daniel
Veraluz Zicarelli Cravo

4. A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul 69
Norton F. Corrêa

5. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade 87
Carmem Sílvia Morais Rial

6. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação 101
Sílvia Carrasco i Pons

II - Mudanças Econômicas e Socioculturais e o Sistema Alimentar

7. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares 129
Jesús Contreras Hernández

8. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? 147
Mabel Gracia Arnaiz

III - A Alimentação nos Espaços Privado e Público

9. Mudanças e Permanências da Prática Alimentar Cotidiana de
Famílias de Trabalhadores. 167
Ana Maria Canesqui

10. Alimentação e Saúde nas Representações e Práticas Alimentares
do Comensal Urbano 211
Rosa Wanda Diez Garcia

11. Alimentar-se no Hospital: as dimensões ocultas da comensalidade 227
Jean-Pierre Corbeau

12. A Sopa no Hospital: testemunho 239
Gérard Maes

IV - Diálogos das Ciências Humanas com a Nutrição

13. Ciências Sociais e Humanas nos Cursos de Nutrição. 255
Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

14. A Antropologia Aplicada às Diferentes Áreas da Nutrição 275
Rosa Wanda Diez Garcia

15. Aplicações da Antropologia à Alimentação: algumas propostas.......... 287
Mabel Garcia Arnaiz

Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

Esta coletânea reúne pesquisas e reflexões que elucidam múltiplos entendimentos antropológicos sobre a alimentação como fenômeno sociocultural historicamente derivado. Sendo a alimentação imprescindível para a vida e a sobrevivência humanas, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura e sofre os efeitos da organização da sociedade, não comportando a sua abordagem olhares unilaterais.

Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com idéias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.

Recentemente, Claude Fischler (1990) disse que, pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos, cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais 'nutritivos', segundo a classificação da moderna nutrição, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que in-

terferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer.

As escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, pelas sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come, tornando-se pouco permeáveis à completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas. As análises sociológicas do consumo, que fazem uma interlocução com a cultura e também se preocupam com as escolhas alimentares, mostraram as contradições da cultura mercantilizada: a persistência das diferenças nas estruturas do consumo entre grupos de renda, classe, gênero e estágio de vida, bem como a indissolução dos constrangimentos materiais e das idiossincrasias individuais.

Novidade e tradição; saúde e indulgência; economia e extravagância; conveniência e cuidado – nos termos de Alan Warde (1997) – são as principais antinomias das modernas e contraditórias recomendações que procuram guiar a seleção dos alimentos e os hábitos alimentares nos contextos sociais do capitalismo avançado, que se veiculam acompanhadas por um tom moral. Da mesma forma, ao analisar os conteúdos das mensagens publicitárias, desde a década de 60 até 1990, na Espanha, Mabel Gracia Arnaiz (1996) destaca os vários discursos: a tradição/identidade; o médico nutricional; o estético; o hedonista; o do progresso e da modernidade; do exótico e da diferença. Entrecruzam-se, por um lado, os consumos, as práticas e os valores que permeiam os comportamentos alimentares, e por outro os discursos publicitários. Ambos se reforçam e são impulsionados reciprocamente, diante da ampliação das oportunidades de eleição alimentar que se mostram simultaneamente plurais e contraditórias, especialmente nas sociedades capitalistas européias que ainda convivem, tanto quanto as latino-americanas, com as diferenças sociais no consumo, sem serem homogêneas.

A comida foi e ainda é um capítulo vital na história do capitalismo. Muito antes dos dias de hoje, o capitalismo procurou por toda parte transformar os antigos desejos por novos meios. As comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas complexas, diz Sidney Wilfred Mintz (2001), e o gosto do ser humano pelas substâncias não é inato, forjando-se no tempo e entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais.

Ao estudar o açúcar, esse autor levou em consideração a sua história social, ressaltando que antes de esse produto ter chegado à mesa do operariado industrial emergente do século XIX, na Inglaterra, teve lugar na farmacopéia

medieval, da mesma forma que o tomate, vindo das Américas, foi também recusado pelos ingleses durante o século XVIII por acreditarem ser ele prejudicial à saúde (Wilson, 1973). O gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são portanto cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.

Sob um outro olhar e mantendo a perspectiva de longo alcance, Fischler (1990) ainda nos fala do paradoxo do onívoro que resulta na sua ansiedade permanente: a necessidade da diversidade alimentar, de variedade, inovação, exploração e mudança para sobreviver, que convive com a conservação no comer, sendo cada alimento desconhecido visto como potencialmente perigoso. O próprio sistema culinário foi visto por Paul Rozin (1976) como um produto cultural resultante do paradoxo do onívoro ao trazer um conjunto de sabores peculiares à cozinha de uma dada região, propiciando familiaridade e diversidade de alimentos.

A ênfase na inserção da alimentação no sistema cultural como portadora de significados que podem ser lidos e decifrados como código tem minimizado os fatores materiais e hierárquicos, preocupando-se mais com a continuidade e menos com as mudanças, sendo que o foco na totalidade descuida da diferença. Por essa razão, Jack Goody (1995) sugeriu que os esforços de isolar o cultural, levando-o a submergir exclusivamente no sistema simbólico e significante, levam a supor a unidade cultural, o que impede referências às diferenciações internas, às influências socioculturais externas, aos fatores históricos e aos elementos materiais.

O fato de a comida e o ato de comer serem prenhes de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças.

A antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos. Recentemente, vem se interessando pelas cozinhas e pela culinária, que trazem a marca da cultura. As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas

socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

Como espaço habitualmente reservado às mulheres, mais do que aos homens, a culinária imbrica-se no sistema de divisão e estratificação do trabalho, embora os *chefs* e os famosos cozinheiros sejam antigos personagens dos serviços pessoais de nobres, papas, da burguesia e das elites em geral, que se transformaram ao longo do tempo em novas figuras especializadas da gastronomia mercantilizada em torno de restaurantes sofisticados ou de outros serviços alimentares.

O resgate da gastronomia e da culinária tem suscitado maior interesse no contexto da globalização, não sendo casual, mais recentemente, a recuperação das tradições culinárias, de publicações a respeito – entre as quais aquelas que enfatizam a antropologia da alimentação ou a história da alimentação e dos costumes alimentares. As atuais reedições de Gilberto Freyre (1997) e de Câmara Cascudo (1983), entre outros autores, mostram o interesse nessa temática, assim como a criação de grupos de trabalho sobre simbolismo e comida nas reuniões da Associação Brasileira de Antropologia, ao lado dos debates em mesas-redondas, nos congressos de nutrição.

Um largo espectro de questões associadas à alimentação poderia ainda ser explorado nesta breve introdução, embora as considerações tecidas a respeito nos pareçam suficientes para argumentar a favor de sua abordagem sociocultural que, certamente, se aprofunda e se completa na leitura dos vários artigos apresentados pelos autores componentes desta coletânea. Apesar da heterogeneidade dos enfoques na abordagem da alimentação como matéria cultural, sob os olhares diferenciados de antropólogos, sociólogos e nutricionistas, que comungam a importância de abordá-la dessa maneira, espera-se que esta coletânea proporcione aos profissionais da saúde, aos cientistas sociais, aos estudiosos, professores e interessados na alimentação humana uma compreensão do quanto ela é tributária da cultura.

O paradigma biológico da nutrição fez uma interlocução com as ciências sociais na qual a cultura, o econômico e o social se reduzem a fatores ou variáveis sobrepostos a uma visão biologizante das doenças e da própria desnutrição, agregando-os às análises, que não abalaram a estrutura do seu entendimento. Esses estudos e iniciativas contribuíram para a multidisciplinaridade sem, no entanto, ter se constituído uma abordagem capaz de recriar novas perspectivas de leituras e compreensão dos problemas alimentares e nutricionais com os quais a nutrição se preocupa.

Geralmente, estão marginalizadas da formação dos nutricionistas a importância da antropologia e as leituras sociológicas sobre a alimentação. Decerto a vertente social da nutrição, inaugurada por Josué de Castro, abriu flancos, no passado, para analisar a fome, os seus efeitos e criar uma agenda para as intervenções de políticas nutricionais e alimentares governamentais que, embora transformadas em sua formulação e implementação no quadro das políticas sociais, ainda se mantêm.

Apesar de menos agudas atualmente em relação às décadas imediatas após a Segunda Guerra Mundial, pobreza, miséria e fome ainda convivem ao lado da maior abundância alimentar, que traz outros problemas nutricionais como a obesidade e as doenças associadas, assim como os distúrbios do comportamento alimentar (a bulimia e a anorexia, por exemplo), fortemente ligados à imagem corporal e que convivem no quadro das desigualdades sociais e epidemiológicas reinantes em nossa sociedade. O entendimento restrito da cultura, carimbado geralmente com termos como 'irracionalidades' a serem removidas por intervenções que se crêem 'racionais' ou 'científicas', não concede espaço às diferenças e às diversidades culturais que marcam a nossa sociedade.

A primeira parte desta coletânea inicia-se com um artigo de revisão bibliográfica, feita por Ana Maria Canesqui, sobre os estudos socioantropológicos sobre a alimentação realizados no Brasil, percorrendo as décadas passadas e a corrente. Discutem-se temas, conceitos e enfoques teórico-metodológicos adotados por diferentes autores, espelhando a multiplicidade de paradigmas que convivem entre si na abordagem de um conjunto de assuntos que foram pesquisados, tais como hábitos e ideologias alimentares; produção, acesso, práticas de consumo e ideologia; organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar; alimentação, corpo, saúde e doença; comida, simbolismo e identidade e representações sobre o natural.

Maria Eunice Maciel destaca as cozinhas, simultaneamente, como expressões das tradições e construções histórico-culturais. As cozinhas não se resumem aos seus pratos e ingredientes emblemáticos ou específicos; a partir da leitura da comida como linguagem, a autora assinala que a cozinha é capaz de comunicar as identidades de grupos sociais, étnicos e religiosos; das regiões e de seus habitantes ou da própria nacionalidade. Assim, escreve a autora, "o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social".

Jungla Maria Pimentel Daniel e Veraluz Zicarelli Cravo, por sua vez, elucidam a diversidade das sociedades humanas (tribais, camponesas e capita-

listas), as regras e as relações sociais imbricadas com o aspecto simbólico que permeiam a produção, a distribuição e a comensalidade. Elas também percorrem um conjunto de estudos etnográficos nacionais, que muito bem expressam a marca das contribuições antropológicas, pelo menos em um dado momento do desenvolvimento das pesquisas.

Norton Corrêa nos fala da culinária ritual do batuque no Rio Grande do Sul. Além de servir para demarcar territórios regionais, sociais e diferenças identitárias, os alimentos servidos ritualmente no contexto daquele culto religioso abastecem os vivos, os mortos ou as divindades, inscrevendo-se nas relações sociais. Corrêa mostra que a cozinha, como 'base da religião', constitui fundamentalmente a essência e a existência do próprio batuque.

Carmem Sílvia Morais Rial percorre os relatos dos viajantes e suas interpretações sobre os costumes alimentares; as espécies vegetais e animais comestíveis; o seu preparo; os sabores, odores e os paladares observados; os modos de comer e beber, assim como o canibalismo, juntamente com mudanças e introduções de novos alimentos, mediante o contato com os colonizadores. Ela não se interessa apenas pelos relatos em si mesmos, mas neles lê a interpretação que traziam sobre a nossa identidade, que a comida dos 'outros', em sentido geral, foi capaz de expressar, despertando reações naqueles que a observaram e comentaram com seus olhares de europeus.

Sílvia Carrasco i Pons, adotando a perspectiva socioantropológica, sugere que sejam abordados os comportamentos e as experiências alimentares como meios de reconstituir os sistemas alimentares, expostos a um conjunto de transformações, num mundo globalizado e desigual quanto à distribuição da riqueza. Esse sistema sofre, a seu ver, um conjunto de influências, às quais se expõem as economias tradicionais com escassez crônica de alimentos e crise de disponibilidade alimentar, passando pelas mudanças tecnológicas e ecológicas na produção de alimentos, por intervenções sociossanitárias induzidas pelos programas de ajuda internacional e submetidas aos processos de industrialização, urbanização e migração. Ela lembra também, entre as mudanças recentes dos sistemas alimentares, a crise da alimentação nos países desenvolvidos, ou seja, a 'gastro-anomia', apontada por Claude Fischler (1990). O desenho detalhado de uma proposta para o estudo sociocultural da alimentação elucida o seu ponto de vista sobre a reconstrução do sistema alimentar, como componente da cultura que serve de guia para um trabalho de campo de natureza antropológica com intenções comparativas e interculturais. A autora põe entre parênteses a feitura de uma etnografia da nutrição, propondo à antropologia a compreensão e a análise das propriedades social e material da alimentação e dos processos sociais e

culturais e não dos alimentos, *per si*, ou dos processos metabólicos, postos pela biomedicina e pela nutrição.

Na segunda parte, os autores aprofundam a reflexão sobre os paradoxos e as repercussões, na cultura alimentar, das transformações e da internacionalização da economia, das tecnologias, das finanças, da produção cultural em escala mundial e do consumo no contexto da globalização. Trata-se de um processo que comporta a heterogeneidade e a fragmentação, não sendo homogêneo, como parte da literatura sobre a globalização sugere. Os artigos de Jesús Contreras Hernández e de Mabel Gracia Arnaiz admitem, por um lado, os efeitos relativamente homogeneizantes e positivos da globalização sobre a maior afluência alimentar, assim como a massificação do consumo e a maior acessibilidade alimentar, nos países industrializados, movidos pelo novo ciclo econômico do capitalismo, concentrador dos negócios e altamente especializado nas redes de produção, distribuição e consumo. Por outro lado, refletem sobre a geração e a preservação de várias contradições.

Contreras nos fala, entre aquelas mudanças, na defasagem entre as representações alimentares dos consumidores e os ritmos e a velocidade das inovações e tecnologias; do sistema de produção e distribuição dos alimentos em escala industrial, diante dos quais os consumidores permanecem desconfiados, inseguros e insatisfeitos. Reflete também sobre a importância das políticas culturais que tornam as cozinhas e suas tradições objetos de patrimônio, criticando, todavia, os seus usos ideológicos e mercantis por meio da difusão e da revalorização descontextualizada de certas cozinhas regionais, locais e nacionais. Se a antropologia sempre se interessou pelas diversidades e diferenças, prestando atenção às relações sociais e às formas culturais criadas pelas distintas sociedades, sugere o autor que indaguemos sobre as diferenças e os ritmos do processo de tornar objetos de patrimônio as várias tradições culturais alimentares nos diferentes países; sobre os agentes proponentes, seus propósitos e as características que assumem em cada país.

Mabel Gracia Arnaiz é bastante enfática ao tratar da persistência, na afluência alimentar, das desigualdades sociais no acesso; das diferenças do consumo, segundo a bagagem sociocultural dos vários grupos sociais; da grande variabilidade da oferta alimentar, questionando a homogeneização e reafirmando a existência dos particularismos locais e regionais, não destruídos pelo processo de globalização. Para a autora, a abundância alimentar convive com: 1) a magreza rigorosa, como um novo padrão da estética corporal produzido por e para certos setores sociais; 2) a segurança e a insegurança alimentares, ou seja, os riscos reais e subjetivos; 3) os novos produtos comestíveis não-

identificados; 4) a destruição da alimentação tradicional, dos seus ciclos e ritmos e 5) a maior vulnerabilidade de muitos grupos sociais e dos países empobrecidos. Segundo ela, a antropologia da alimentação move-se num espaço que lhe permite descrever e analisar as mudanças da ordem social e contribuir simultaneamente para melhorar a qualidade de vida e saúde das pessoas, reduzir as desigualdades sociais, evitar discriminações, preservar o meio ambiente, a biodiversidade, mantendo as identidades.

Na terceira parte, transpõe-se a alimentação para os diferentes espaços – privados e públicos – nos contextos urbanos. Ana Maria Canesqui apresenta um estudo comparativo sobre a prática alimentar cotidiana no âmbito doméstico, realizado em dois períodos e conjunturas macroeconômicas distintas (1970 e 2002) entre segmentos de famílias trabalhadoras urbanas que haviam migrado do campo para a cidade, no início da década de 70, quando elas foram primeiramente estudadas, e numa segunda vez, após decorridos 30 anos de experiência e inserção na cidade. A autora enfoca os grupos domésticos, caracterizando-os segundo a sua composição, formas de inserção no mercado de trabalho, ciclo de vida e divisão sexual dos papéis familiares, atentando para o modo como se organiza e se estrutura a prática alimentar cotidiana (provisão, preparo, distribuição e consumo final dos alimentos), indagando sobre as suas mudanças e permanências naquele espaço de tempo e entre duas gerações. Valendo-se da etnografia, possibilita compreender representações e ações sobre os usos e o modo de consumo dos alimentos – conformando um dado estilo de consumo – que evidenciam outras lógicas que devem ser compreendidas pelos profissionais da saúde. O estudo de corte qualitativo ultrapassa os de tipo orçamentário sobre o consumo, que geralmente constatam transformações no padrão alimentar nas últimas décadas, justificadas apenas pela renda e pela escolaridade, sem considerarem a complexidade das práticas alimentares que, além do acesso ao consumo, comportam valores, identidades, aprendizagem, escolhas e gostos alimentares, conformados no modo de vida e permeados por várias ambigüidades, que denotam simultaneamente tradições e mudanças.

Rosa Wanda Diez Garcia relata pesquisa sobre as representações da alimentação de funcionários públicos com ocupações administrativas que trabalhavam no centro da cidade de São Paulo e faziam refeições no local de trabalho ou em restaurantes. No estudo, ela identifica a existência de um discurso sobre a relação entre alimentação e saúde que associa causas de doenças, contaminação alimentar e excesso de peso corporal, aspectos que se articulam em torno de valores associados ao corpo e ao seu cuidado, de juízos morais sobre o que é bom ou não para comer e de formas de pensar assentadas

nas classificações culturais e simbólicas sobre a comida. Um conjunto de contradições entre as formas de pensar e de se comportar diante da alimentação nos mostra uma mobilidade e flutuações nos discursos e nas práticas que estão tensionados permanentemente por escolhas individuais percebidas como transgressões.

O sociólogo Jean-Pierre Corbeau discorre sobre a dimensão simbólica e oculta da comensalidade no âmbito hospitalar com base na análise da 'seqüência alimentar': suas especificidades, o contexto e a sociabilidade alimentar naquele espaço. Para o autor, na 'seqüência alimentar' interagem aspectos psicossociológicos e culturais do comer com os aspectos simbólicos e a própria percepção do alimento pelos comensais. Ele destaca seis eixos de perspectivas institucionais na alimentação hospitalar: a higiene, as propriedades dos alimentos, o serviço, o sabor da alimentação, o simbólico e o simulacro presentes na gestão dos hospitais franceses, matérias de confronto de expectativas de comensalidade dos usuários e das instituições, demonstrando que a comida tem efeitos nos tratamentos, uma vez que portam significados para os adoecidos.

Gérard Maes, administrador hospitalar, reconstitui a trajetória das mudanças no tempo da alimentação institucional, por meio de um testemunho arguto de suas transformações no contexto francês: da sopa, que ocupa um lugar histórico nessa trajetória, até os cardápios mais recentes preparados por *chefs* de cozinha. Tudo isso reflete simultaneamente os processos de mudança de valores em relação à hospitalização, ao gerenciamento dos hospitais no preparo das refeições, na produção de cardápios, atualmente influenciada por profissionais de nutrição, e sua permeabilidade às transformações no estatuto do doente – que passou a ser visto mais como cliente e menos como paciente.

Na quarta parte, são discutidas as possíveis interlocuções entre a nutrição e as ciências sociais e humanas, especialmente a antropologia. As organizadoras fazem uma análise dos currículos de cursos de nutrição do Brasil e de alguns programas de disciplinas por eles ofertadas. Detêm-se sobre os conteúdos de programas de cursos de ciências sociais e humanas sobre alimentação, ministrados por universidades norte-americanas e inglesas, com a intenção de tecer comparações de conteúdos programáticos e metodologias de ensino daqueles programas com os nacionais, e a finalidade de contribuir para a discussão do melhor equacionamento dessas disciplinas nos currículos dos cursos de nutrição nacionais. Entre as constatações do estudo estão, para a situação brasileira, a expansão da inclusão das ciências sociais e humanas nos currículos, embora heterogênea e dispersa quanto aos conteúdos, carga horária e disciplinas apresentadas, o que parece conformar tensões e fragilidades na

expectativa da participação dessa área de conhecimento na formação do nutricionista. Os programas internacionais analisados são mais específicos nos seus conteúdos, que se voltam para um exame mais focado na temática da alimentação e dos fatores que a elucidam, expondo um acervo diversificado de pesquisas e preocupações bem mais amplas do que as existentes no Brasil.

Os dois artigos que se seguem são dirigidos, respectivamente, a nutricionistas e a antropólogos. Ambos assinalam ser a complexidade da alimentação como objeto de estudo o fundamento para uma abordagem interdisciplinar e tratam das dificuldades que se operam na sua aplicação.

Na forma de diálogo entre a antropologia e a nutrição, Rosa Wanda Diez Garcia reflete sobre a adoção da dieta mediterrânea como modelo de dieta saudável, destacando a inadequação cultural de transportar ou generalizar um modelo dietético fundamentado numa cultura e num meio determinados. Traduzir em nutrientes, ou em itens alimentares, um modelo de dieta é descontextualizar a sua produção, e gera apropriações fragmentadas de alimentos que são reintegrados em outros modelos dietéticos, desconsiderando-se tanto o resultado desse rearranjo quanto a própria identidade culinária como patrimônio de outra cultura.

Dirigido inicialmente a antropólogos, o artigo de Mabel Gracia Arnaiz traz uma discussão sobre as peculiaridades da antropologia da alimentação, na qual lamenta o reduzido interesse dos antropólogos no seu estudo; revela as rivalidades entre a antropologia teórica e a prática e a relevância atribuída à primeira, em detrimento da segunda. A aplicação do conhecimento antropológico, ultrapassando as preocupações exclusivamente teóricas, é defendida pela autora. Ela trava também um diálogo com profissionais da área da saúde e mais especificamente com os nutricionistas, apontando as fronteiras dos campos profissionais na análise de programas e políticas de alimentação.

Espera-se que esta coletânea preencha uma lacuna bibliográfica e facilite a aproximação da antropologia com a nutrição. Embora a construção da interdisciplinaridade não goze do consenso de todos os autores dela participantes, abrem-se possibilidades de interlocução entre os diferentes campos disciplinares no âmbito da pesquisa, como também entre os incumbidos, por ofício, de intervenções nos problemas individuais e coletivos da alimentação e nutrição – intervenções culturalmente ajustadas demandam profissionais que permaneçam mais sensíveis à compreensão das diferenças e da diversidade cultural alimentar das populações ou das clientelas às quais se dirigem. Da mesma forma, tendo em vista a incipiência, desarticulação e fragmentação observada na ainda frágil participação das ciências sociais e humanas no

ensino da nutrição, espera-se auxiliar no amadurecimento da conformação dos currículos, particularmente no que diz respeito às abordagens socioantropológicas da alimentação.

Referência Bibliográficas

CASCUDO, C. *História da Alimentação Brasileira*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

FISCHLER, C. *L'(H)omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste brasileiro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GOODY, J. *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Gedisa, 1995.

GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47):31-41, 2001.

ROZIN, P. The selections of food by rats, humans and others animals. In: ROSENBLATT, J. S. et al. (Eds.) *Advances in the Study of Behaviour*. Vol. 6. London: London Academic Press, 1976.

WARDE, A. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage Publications, 1997.

WILSON, C. S. Food habits: a selected annoted bibliography. *Journal of Nutrition Education*, 5(suppl.1):37-72, 1973.

Parte I

Olhares Antropológicos sobre a Alimentação

1

Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação

Ana Maria Canesqui

Será revisto aqui um conjunto de estudos sobre a alimentação feitos principalmente por antropólogos, acrescentando-se alguns mais orientados pela sociologia, que se destacam na literatura examinada. Incorporam-se também as contribuições recentes de profissionais da saúde que assimilaram conceitos e metodologias das ciências sociais na análise da dimensão sociocultural da alimentação. Embora não se aprofundem as especificidades teórico-metodológicas de cada paradigma, que inclui abordagens nos seus vários 'ismos', delineiam-se conceitos e metodologias empregados pelos autores que refletem, a cada tempo, algumas correntes de pensamento utilizadas pelos pesquisadores.

Parte-se de estudos anteriores (Canesqui, 1988, 1994) que elaboraram, respectivamente, uma revisão dos estudos antropológicos sobre a alimentação e daqueles relacionados à saúde e doença, acrescentando-se pesquisa bibliográfica para a década de 90 e início dos anos 2000, com base na consulta aos artigos publicados nas revistas nacionais de antropologia, saúde pública/saúde coletiva e nutrição.

Foi Geertz (2001) quem sugeriu que o entendimento das ciências pode passar não apenas pelas teorias, mas pelos seus praticantes, importando assim analisar aquela produção sem que se faça uma etnografia do saber antropológico sobre a alimentação. O interesse mais recente pela gastronomia e culinária, o crescente volume de publicações do mercado editorial e o maior desenvolvimento da antropologia da alimentação ou da nutrição, no âmbito internacional, sinalizam a maior centralidade do tema nos debates intelectual e social, com reflexos na produção acadêmica nacional, ainda que este assunto se encontre entre os 'objetos' secundários para a antropologia.

Se durante a década de 70 alguns antropólogos pesquisaram a alimentação, interessando-se pelo modo de vida das classes populares, incluindo a cultura e a

ideologia, nos anos 80 o interesse a respeito foi muito residual, embora o assunto tivesse se articulado aos estudos das representações do corpo, saúde e doença ou das representações de saúde e doença. Tais estudos marcaram algumas etnografias e as pesquisas 'qualitativas' em saúde no Brasil, em função do maior desenvolvimento das ciências sociais em saúde e do crescente envolvimento dos antropólogos com as questões relacionadas à saúde em geral, da qual a alimentação é um dos componentes.

Desde a segunda metade da década de 90, no âmbito das discussões do Grupo de Trabalho sobre Comida e Simbolismo, promovido pela Associação Brasileira de Antropologia, renovados e antigos temas se incorporam ao debate intelectual, como os regionalismos culinários; comida e simbolismo; cozinhas e religião; hábitos alimentares de grupos específicos ou os promovidos pelo *marketing*; os *fast-food* e a reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial, entre outros. Compõe-se, assim, uma bibliografia recente, ainda não inteiramente publicada, o que dificultou a realização de um balanço mais abrangente e detalhado dessa produção acadêmica recente.

Da mesma forma, no âmbito dos Congressos Brasileiros de Nutrição, na década de 90 houve tentativas ainda tímidas de maior interlocução com as ciências sociais no campo da saúde (psicologia, antropologia e sociologia), por meio da convocação do debate multidisciplinar, em mesas-redondas e grupos de especialistas em nutrição. Seria amplo demais para este estudo abordar as contribuições dessas diferentes disciplinas no assunto examinado; por esta razão, preferimos destacar apenas os estudos antropológicos, com os quais temos maior familiaridade.

Antigas e Novas Contribuições Antropológicas

Os Estudos de Comunidade

Roberto DaMatta (1983) sintetizou os objetos dos primeiros estudos antropológicos no Brasil: os negros, brancos e indígenas, e certamente muitos antropólogos brasileiros continuam interessados nas relações raciais e na questão indígena. De fato, essa classificação aplicava-se a um dado momento da história da antropologia brasileira, circunscrita aos estudos monográficos daqueles e de outros grupos sociais (camponeses e populações ribeirinhas, entre outros).

Os estudos de comunidade enfocaram a dimensão cultural da alimentação, manifestada por meio de crenças e tabus (proibições) associadas à gestação, ao

parto e ao pós-parto. Mostraram também as fontes de produção e de abastecimento alimentares das economias de subsistência e extrativas, com baixa dependência do mercado, juntamente com as crenças, permeando a composição da dieta, o preparo dos alimentos, os hábitos alimentares e a classificação dos alimentos ('quentes/frios, fortes/fracos'). As crenças alimentares, cujas origens aqueles estudos pouco exploraram, foram consideradas como verdadeiros patrimônios da cultura *folk* (Ferrari, 1960).

Charles Wagley também se enquadra entre os estudiosos de comunidade, como um dos primeiros antropólogos norte-americanos que estiveram no Brasil e se dedicaram à antropologia aplicada à saúde pública, tendo sido técnico da Fundação de Serviço Especial de Saúde Pública no período de 1942 a 1946 (Nogueira, 1968). De seu estudo sobre a comunidade amazonense destacam-se os seguintes aspectos quanto à alimentação e à saúde: a análise dos regimes alimentares, das receitas e despesas alimentares; da disponibilidade de calorias, do estilo de vida; bem como das crenças tradicionais relacionadas à saúde, à doença e às suas causas e meios de tratamento, englobados genericamente sob a magia, segundo Wagley (1953). Tomando esse conjunto de crenças como barreiras à adoção de mudanças, imprimidas pela introdução de medidas higiênicas e terapêuticas calcadas no conhecimento médico-sanitário, o autor fornece um típico exemplo do comprometimento do saber antropológico com a educação sanitária etnocêntrica, que, apoiada na racionalidade do modelo médico-sanitário dominante, considera inadequados os saberes e procedimentos tradicionais de cura.

A tradição dos estudos de comunidade geralmente entendeu a cultura como totalidade indiferenciada em todas as suas dimensões e foi criticada por tratá-la como um sistema fechado, funcional e isolado. Como afirmou Nogueira (1968:182), foram três as tendências dos estudos de comunidade:

> 1) dar ênfase aos aspectos locais e atuais, numa exageração do grau de isolamento da comunidade; 2) dar ênfase ao desenvolvimento histórico, com a consideração simultânea das condições atuais; e 3) estudar a vida social da comunidade e as condições ecológicas da região.

Quanto à alimentação, destaca-se o estudo de Cândido (1971), que ampliou e renovou os estudos de comunidade anteriores e explicou as mudanças a partir da produção dos meios de sobrevivência, das relações entre o homem e seu hábitat na provisão daqueles meios. Cândido identificou, nessa que é uma monografia clássica sobre a alimentação, os padrões de sociabilidade e os aspectos das transformações culturais (tecnológicas, no sistema de crenças e valores).

Não se tratava mais de conceber a cultura como um sistema fechado. Ela estava exposta às transformações dadas em uma sociedade rural e tradicional pelo desenvolvimento do capitalismo urbano-industrial, que proporcionou novas feições ao meio 'rústico' paulista. Diante daquelas mudanças, eram maiores ou menores os graus de ajustamento dos distintos agrupamentos ao equilíbrio entre o meio físico e as necessidades básicas vitais, que se satisfaziam através da exploração dos recursos naturais, mediante o emprego de tecnologias e de formas de organização social. Esse conjunto de fatores e processos afetava a produção e a distribuição dos bens alimentícios, o sistema de abastecimento e o consumo alimentar, refletindo-se ainda na dimensão cultural.

O autor explorou as várias formas de distribuição dos alimentos, entre elas as realizadas nas festas públicas e entre vizinhos e parentes. Ele inseriu a comensalidade nos padrões de sociabilidade e nas relações de parentesco e vizinhança, em que o sistema de trocas alimentares assentava-se na cooperação. Muitas crenças alimentares reportavam-se ao sistema religioso e às suas prescrições e rituais, que persistiam naquele ambiente 'rústico', apesar das mudanças na organização social, econômica e cultural. Estas se refletiam na provisão dos meios de vida. Rural e urbano, sempre postos como fenômenos relacionados, sofriam um processo acelerado de transição. Essa obra de Antônio Cândido é um bom exemplo da prática multidisciplinar entre as ciências sociais, desde que recorreu a conceitos e metodologias procedentes da história, da antropologia e da sociologia, tendo influenciado algumas pesquisas posteriores sobre a alimentação.

Tanto esse estudo quanto os de comunidade foram efetuados entre as décadas de 40 e 60, e na década de 70 a antropologia ganhou maior impulso e atualização no Brasil, com a expansão dos cursos de pós-graduação e as mudanças geradas pelas reflexões críticas sobre a disciplina, que lhes imprimiram novas faces, sob novas influências e correntes de pensamento (o estruturalismo lingüístico e outras formas de estruturalismo; a fenomenologia; a etnometodologia; as correntes compreensivas; o marxismo e outras), sem que estas tenham substituído integralmente a perspectiva funcionalista anterior, que compunha a matriz disciplinar.

Naquele momento, a questão da desnutrição estava posta entre os efeitos adversos do 'milagre econômico' brasileiro e despertou o maior interesse das políticas governamentais de nutrição e alimentação, levando à ampliação dos financiamentos para as pesquisas nessa área, que resultou no envolvimento de antropólogos no tema da alimentação, sem que pudesse ser identificada a antropologia especializada no assunto, embora ela se voltasse para as questões urbanas, sensibilizando-se com a dramaticidade dos problemas sociais.

HÁBITOS E IDEOLOGIAS ALIMENTARES

Na década de 70, uma linha de estudos antropológicos voltou-se para a cidade, especialmente para desvendar o modo de vida dos grupos socialmente desfavorecidos, composto de um conjunto de práticas e representações (formas de pensamento e ação) de tradições, entre as quais se incluiu a alimentação. Assim, ao lado do Diagnóstico Nacional das Despesas Familiares (FIBGE, 1974/1975), o Grupo de Ciências Sociais do Estudo Nacional de Despesas Familiares (Fineep/Inan/IBGE) fez várias etnografias sobre os hábitos e as ideologias alimentares, integrando pesquisadores da Universidade de Brasília e do Museu Nacional. Nem todos esses estudos foram publicados e amplamente divulgados, embora tivessem sido realizados em distintas localidades do país, entre grupos rurais (camponeses independentes, parceiros agrícolas, pescadores, produtores agrícolas) e segmentos de trabalhadores urbanos. A esses estudos financiados somaram-se outros empreendidos por pesquisadores independentes, sempre ligados aos cursos de pós-graduação em antropologia social, de forma que o tema alimentação ganhou visibilidade na bibliografia produzida.

Apesar de heterogêneos, os estudos produzidos por aquele grupo foram comentados por Woortman (1978) e Velho (1977), ambos coordenadores do programa de pesquisa. Para eles, os hábitos alimentares foram compreendidos de duas formas: a primeira privilegiou as teorias alimentares, por meio do sistema de classificação dos alimentos ('quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado'), que presidem as prescrições, proibições e os próprios hábitos alimentares. A segunda associou aquele sistema ao conjunto das diferentes práticas sociais e significações, conferidas pelos distintos grupos sociais e que se ancoram na ideologia e na cultura e não apenas nos modelos de pensamento, que ordenam previamente as categorias alimentares.

A primeira abordagem situou a alimentação como parte do universo cognitivo e simbólico, que define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas ou não a situações específicas e o valor dos alimentos. Isso tudo se ancora em um modelo de pensamento que conceitua e define a relação entre o alimento com o organismo que o consome, identificando simbolicamente a posição social do indivíduo (Woortman, 1978).

Os hábitos alimentares, para esse autor, resultavam de lógicas relacionadas à racionalidade econômica, ao acesso, à seleção dos alimentos, fatores que, isoladamente, eram insuficientes para explicá-los, uma vez que a alimentação é fenômeno cultural, detentor de conteúdos simbólicos e cognitivos relativos às classifi-

cações sociais, à percepção do organismo humano e às relações entre este e as substâncias ingeridas, operantes por meio de um sistema de conhecimento e de princípios ordenadores que tratam a relação entre a alimentação e o organismo (Woortman, 1978). Desses planos compreendiam-se os padrões que caracterizavam os hábitos alimentares.

Esse tipo de análise se preocupa com princípios ordenadores dos hábitos alimentares, que operam como modelos classificatórios, acrescentando ou não os modos de acesso aos alimentos e a sua relação com a sobrevivência e a reprodução, ou seja, com os fatores da infra-estrutura econômica da sociedade. Nesses embates intelectuais estavam marxistas e estruturalistas, sendo que Otávio Velho (1977) se opôs à estruturação dos modelos ordenadores prévios dos princípios classificatórios, que são formas de pensar, postos como códigos a serem desvendados pelos pesquisadores.

O autor sugeriu a busca dos vários princípios classificatórios que presidem os hábitos alimentares evidenciados em cada caso, uma vez que a relação entre os alimentos e a natureza e a sociedade, antes de configurar formas de pensamento, remete às formas concretas e historicizadas. Para ele, os sistemas classificatórios alimentares comportam um conjunto de princípios ordenadores que conduzem às concepções particulares de saúde e doença nos diferentes grupos sociais e à relação entre a alimentação e o organismo humano. São, portanto, princípios ligados à prática social de cada um dos diferentes grupos, uma vez que estes portam distintos *ethos* e *habitus*, tal como foram estudados por Pierre Bourdieu (1977).

Outro estudo elucida a perspectiva estruturalista na abordagem das classificações alimentares, das proibições e dos tabus associados ao sistema de crenças. A pesquisa de Peirano (1975) entre pescadores de Icaraí, no Ceará, foi exemplar sobre a influência do estruturalismo de Lévi-Strauss na explicação das proibições alimentares associadas à categoria 'reimoso', aplicada a certos peixes e que compõem as crenças de algumas populações e o próprio sistema classificatório dos alimentos.

A classificação de peixes 'reimosos' foi entendida pela autora como uma manifestação paratotêmica, na qual a série cultural, referida aos seres humanos, relacionava-se com a série natural dos seres marinhos pela via de relações de homologia entre ambos, traduzidas, no plano simbólico, nas proibições do consumo de certos peixes por certas categorias de pessoas, enquanto outras espécies animais, que são caçadas (os voadores), se incluíam também naquela categoria, cujos critérios explicativos se referiam ao hábitat e ao revestimento externo.

Essa forma de análise não foi compartilhada por Maués e Maués (1978, 1980), quando estudaram as representações sobre os alimentos, as proibições alimentares e a classificação dos alimentos entre pescadores. Eles admitiram a existência de tabus alimentares ligados ao comportamento ritual e não ao sistema totêmico, como quis Peirano. Para esses autores, os tabus alimentares aplicavam-se a alguns alimentos classificados como 'fortes', 'frios', 'quentes' e 'reimosos', associados a pessoas impedidas de consumi-los, entre elas as mulheres menstruadas. Eles sugeriram que os alimentos e as categorias de pessoas, uma vez relacionados, formavam um tipo de classificação simbólica bastante complexa e globalizante, referida aos alimentos, ao xamanismo e ao ritual, integrando a visão de mundo daquela população, não sendo redutíveis à polaridade estabelecida entre a natureza e a cultura, segundo posto pelo estruturalismo. Os tabus alimentares também não comportavam regras fixas e eram flexíveis, podendo funcionar como mecanismos de defesa contra a fome, nos momentos de escassez alimentar, submetendo-se a manipulações situacionais e às transgressões, ou seja, saíam do mundo das idéias para habitar o mundo das ações e das relações sociais.

Ao chamar a atenção para a relação entre a alimentação e a saúde e a doença, Rodrigues (1978) reportou-se ao sistema classificatório dos alimentos, que provê as relações de certas categorias de alimentos com o organismo, tanto por seus efeitos na produção e no agravo de doenças, quanto na garantia e na manutenção da saúde. Na origem de certas categorias alimentares, que estão presentes no discurso popular das classificações alimentares, estão os saberes médicos antigos, como a medicina humoral hipocrática, que foi difundida pelos portugueses no Brasil.

O autor observou a grande variação dos significados das categorias 'reima' e 'reimoso' (Rodrigues, 2001) e sua associação com pessoas, ocasiões e situações, admitindo que a 'reima', sem ser propriedade intrínseca dos alimentos ou seu atributo, relacionava-se com o organismo, aplicando-se à classificação das doenças e a certas atividades que interferem no fluxo dos humores corporais, provocando ou gerando doenças. Na alimentação, a categoria 'reima' se aplica às proibições alimentares.

A análise da categoria 'comida' e sua classificação ('forte/fraca, leve/forte; pesada/leve; gostosa/sem gosto; de rico/de pobre; boa ou má para a saúde') como componentes da ideologia alimentar de segmentos trabalhadores urbanos ganharam relevância em alguns estudos, não apenas para elucidar o sistema de pensamento mais amplo, mas também como referência aos usos ou à apropriação dos alimentos nas práticas de consumo. Contrariando a existência de modelos classificatórios alimentares pré-estruturados, alguns autores que estudaram as

representações dos usos dos alimentos chamaram a atenção para a presença recorrente de algumas categorias nos discursos dos informantes como forte/fraco; gostoso/sem gosto, pesado/leve (Brandão, 1980; Canesqui, 1976; Loyola, 1984; Costa, 1980), enquanto a obtenção de informações sobre as demais categorias implicava a imposição, pelos pesquisadores, de perguntas específicas sobre elas, cujas respostas se dispersavam. Logo, estava dificultada a obtenção de padrões classificatórios precisos dos alimentos, sendo que os informantes costumavam convencer o pesquisador do baixo uso de certas categorias, relutando em informá-las.

Alguns estudos se concentraram na categoria 'comida', que é bastante recorrente nos discursos dos informantes, constituindo o núcleo de um conjunto de representações. Ela remete, em uma de suas dimensões, para o conjunto da dieta que é efetivamente apropriada, dentro de determinadas condições materiais. Dessa forma, a 'comida de pobre' servia simbolicamente para pensar as diferenças sociais, postas entre ricos e pobres na sociedade ou entre os pobres, em cujo limite inferior da hierarquia estavam os 'pobrezinhos' e 'mendigos', excluídos do acesso e dependentes da solidariedade social. Certos alimentos, como a carne, também serviam simbolicamente para distinguir a 'comida de pobre' da 'comida de rico' e como parâmetro para equacionar pessoas e as respectivas diferenças de riqueza, poder e prosperidade na sociedade (Canesqui, 1976).

As conclusões das diferentes pesquisas mostraram a importância da comida como veículo para pensar a identidade do pobre e a própria privação, medindo-a por meio das defasagens percebidas entre os tipos de alimentos apropriados ou desejados e o montante dos salários recebidos (Canesqui, 1976; Guimarães et al., 1979) ou, ainda, como no caso dos trabalhadores rurais pernambucanos, como instrumento de aferição da relação entre os salários e o preço da farinha (Sigaud, 1973). A permanente defasagem entre a 'comida' apropriada e a idealizada, observada por Marin (1977), era capaz de provocar insatisfações nos seus informantes. Loyola (1984) chamou a atenção para a importância das categorias dietéticas tradicionais, como referências de uso da dieta consumida, de modo que, diante das precárias condições materiais de vida e do desemprego, restava para seus informantes a frustração de não alcançarem uma dieta adequada, seja do ponto de vista nutricional tradicional, seja do preconizado pela medicina oficial.

A importância do princípio de sustância, associado aos alimentos 'fortes', 'com vitamina' e 'ferro', marcam as preferências alimentares dos segmentos populares estudados pelos diferentes pesquisadores pela 'comida forte', pelos medicamentos tônicos que, nas representações, incidem sobre o sangue, garantindo a sua qualidade e manutenção de seu estoque. Por oposição, os alimentos 'fracos',

destituídos de sustância, de 'vitamina', não são recusados por essas qualidades, mas qualificam uma dieta empobrecida, que marca a identidade do ser pobre.

A categoria 'comida' apresenta outras dimensões que associam as adequações do uso dos alimentos aos estados corporais ou às ocasiões e horários de consumo, sendo que certos alimentos ('pesados', associados ou não à categoria 'forte') têm consumo noturno interditado por interferirem na digestão ou no sono, que é a outra atividade reparadora por excelência. São pensadas também as adequações de certos alimentos aos tipos de consumidores, segundo o gênero e a idade, prescrevendo-se ou não certos alimentos aos tipos de pessoa e à sua etapa de vida. A ética de uso dos alimentos apresentada por Brandão (1981), somada ao acesso, às razões do gosto, ao tipo de comida que marca a identidade, juntamente com a sua relação com o corpo, especialmente pelas sensações provocadas, norteia as preferências e a seleção dos alimentos apropriados, sendo que as regras de evitação, segundo os distintos estudos, se flexibilizavam entre as classes populares urbanizadas, aplicando-se muito restritamente.

A afirmação das identidades sociais, das diferenças regionais, do ser brasileiro ou do ser pobre se embutia nos hábitos alimentares e no significado da 'comida' ou de certos alimentos e pratos (Oliveira, 1977; Velho, 1977; Marcier, 1979; Lins e Silva, 1979; Bastos, 1977). Nos grupos populares pesquisados e diante dos processos migratórios que acompanharam a urbanização, freqüentemente ocorriam referências emblemáticas a certos alimentos e pratos, marcando identidades, entre as quais é possível lembrar: a 'farinha' e 'a carne-seca' para os nordestinos; o 'arroz com pequi' para os goianos; o 'tutu com feijão e torresmo' para os mineiros; e o 'feijão' para cariocas, paulistas ou mineiros, entre outras referências extraídas dos diferentes estudos.

Organização da Família, Sobrevivência e Práticas de consumo Alimentar

Sociólogos e antropólogos na década de 70 desenvolveram estudos sobre as classes populares de baixa renda, enfocando ora especificamente a organização e a realização do consumo alimentar na unidade doméstica e a ideologia e as crenças sobre a alimentação, ora as estratégias de sobrevivência, nelas incluindo a alimentação, como componente básico de recuperação e manutenção da força de trabalho.

Os estudos etnográficos específicos sobre a alimentação partiram do grupo doméstico como unidade de análise e exploraram o trabalho, a geração de renda, a montagem e o uso dos orçamentos domésticos. Eles destacam o lugar da alimentação no conjunto dos gastos; a aquisição e a seleção dos alimentos; a or-

ganização da família, a divisão sexual do trabalho na provisão e no gerenciamento, controle e realização do consumo alimentar; o trabalho doméstico relacionado ao consumo alimentar, refeições e composição dos cardápios, juntamente com as idéias e crenças que cercam a alimentação e a prática alimentar na sua totalidade. Alguns enfocaram mais o simbolismo dos alimentos do que outros, da mesma forma que as dimensões apontadas foram mais aprofundadas que outras e não tornam homogêneos os referenciais teóricos adotados (Canesqui, 1976; Guimarães et al., 1979; Oliveira, 1977; Pacheco, 1977; Guimarães, 1983; Woortman, 1982, 1984).

Enquanto alguns estudos permaneceram mais afeitos às análises das estratégias de sobrevivência, outros acrescentaram a importância da família como um dos elementos mediadores na organização e nas decisões do consumo alimentar. Assim, considerou-se a interdependência dos papéis familiares, ancorados na estruturação da família e em sua importância na garantia do consumo, uma vez que o pai de família é o provedor e a mulher-dona-de-casa gerencia e controla o consumo, não sendo dispensada a colaboração dos filhos ou da mulher na composição da renda familiar. O controle e o gerenciamento do consumo doméstico rege-se pela regra de "fazer economia", conforme demonstraram alguns estudos (Guimarães, 1983; Fausto Neto, 1982). O papel de cozinheira é percebido como mais importante pela dona-de-casa, pois o preparo da comida não comporta erros, nem desperdício, envolvendo, portanto, os procedimentos mais econômicos, uma vez que se sobrepõe aos motivos econômicos o componente ideológico definidor da dona-de-casa, cujo controle sobre a cozinha define a sua qualidade moral (Woortman, 1982). Para este autor, os papéis de controladora do consumo e de provedor de renda se articulam na ideologia da família.

As pesquisas sobre as estratégias de sobrevivência de famílias trabalhadoras (Bilac, 1978; Macedo, 1979; Fausto Neto, 1982) não se restringiram apenas à alimentação, enquanto outras, específicas sobre a alimentação, por vezes aplicaram aquele conceito no estudo das estratégias alimentares. De fato, a importância da família e de seus arranjos para a sobrevivência foi destacada nesses estudos orientados sociologicamente, que não descartaram a importância do comportamento do mercado de trabalho. Esses estudos privilegiaram o trabalho e não o consumo, incluindo o trabalho da mulher (remunerado ou não, como o doméstico). A família geralmente foi abordada na situação de classe, como unidade social de reprodução em que se realiza a reprodução imediata do trabalhador.

É importante destacar que as estratégias de sobrevivência mencionadas por outros estudos – como a compra miúda; a crédito; o uso de fontes mercantilizadas de abastecimento alimentar, combinadas com as não-mercantilizadas

e com as ancoradas no sistema de trocas e na solidariedade entre vizinhos; as substituições alimentares; a ampliação da jornada de trabalho; o não comer fora de casa – apenas refletiam, para os que endossaram o marxismo economicista, as feições concretas da superexploração da classe trabalhadora (Vianna, 1980; Carvalho & Souza, 1980) ou representavam um 'jogo de soma zero', contribuindo para rebaixar o custo da reprodução da força de trabalho e obscurecer, ideologicamente, os antagonismos de classe (Oliveira, 1976).

Essas estratégias, tidas como arranjos ou respostas à necessidade de sobrevivência, conforme endossaram os estudos, foram concebidas como expedientes ou respostas adaptativas ou criadoras de sentido para determinado modo de vida. Assim, a família na situação de classe sempre foi capaz de formular um conjunto de projetos, resultantes de seus esforços coletivos (Macedo, 1979), em vez de se apresentar apenas como uma unidade de reprodução ideológica e submissa aos desígnios das forças materiais. A retomada recente do estudo das estratégias de sobrevivência demonstrou, no Nordeste semi-árido, o quanto eram mobilizados certos alimentos tradicionais ('bró, caxixe e ouricuri'), diante da escassez de outros alimentos, durante a seca (Assis, 1999).

Alimentação, Corpo, Saúde e Doença

Os estudos etnográficos sobre a alimentação foram escassos na década de 80, e os de representações de saúde e doença das classes populares referiam-se, invariavelmente, à importância das categorias 'força/fraqueza', utilizadas não apenas para dimensionar a percepção de estados corporais, mas para articulá-las em torno da alimentação (Costa, 1980; Loyola, 1984; Duarte, 1986; Queiroz & Canesqui, 1989).

Ao rever os trabalhos sobre o assunto, Duarte (1986:153) observou que

> a comida tem como um de seus pontos centrais a avaliação de força transmissível ao organismo pela ingestão, freqüentemente chamada de sustança ou avaliada pela presença de elementos como (...) vitaminas, ferro etc. A oposição entre os alimentos fortes e fracos relacionada também com a síndrome quente/frio articula-se de maneira íntima e não linear com as qualidades diferenciais do homem/mulher, adulto/velho-criança, estados regulares/estados especiais (gravidez, puerpério, menstruação etc.) ou ainda com as características das partes ou órgãos e das diversas doenças e perturbações.

A doença, no discurso das classes populares, é identificada pelas sensações de 'fraqueza' e 'desânimo', que afetam o corpo e a mente. Apresentam-se

entre as suas causas a falta de alimentação, ao lado de outras como as naturais, as morais, as comportamentais, as sobrenaturais e as econômicas (Minayo, 1988; Queiroz & Canesqui, 1989). Fraqueza física tende a ser percebida na indisposição para trabalhar, como ainda pode ser o efeito da fraqueza moral perante a sociedade (Ferreira, 1995), ou simultaneamente é expressão de desordens mais amplas (Montero, 1985). Os enfraquecimentos mental e corporal de adultos e crianças, associados à fome, expressam-se na categoria 'fraqueza', da mesma forma que certos comportamentos abusivos (excesso de bebidas e comidas) podem fragilizar ou desequilibrar o organismo (Duarte, 1986).

A valorização da 'boa alimentação' na garantia da saúde revelou, nos distintos grupos pesquisados, tanto a existência de conhecimentos e práticas tradicionais sobre a alimentação quanto a sua mescla com o saber nutricional dos médicos e dos profissionais de saúde, que são divulgados pelos serviços de saúde e a mídia. Os saberes não-eruditos sobre os alimentos e a alimentação são reinterpretados, com base em outras configurações culturais presentes na cultura das classes populares.

As observações de Loyola sobre os limites impostos pelas condições materiais a uma alimentação adequada e as conseqüências do contato com o saber médico-nutricional nos sentimentos dos seus entrevistados levaram-na à seguinte afirmação:

> a maioria das pessoas sente-se privada dos meios para se alimentar convenientemente e compartilha o sentimento de estarem mal nutridas e, em conseqüência, mais vulneráveis a uma série de doenças; e, certamente, o conhecimento do discurso médico sobre as regras de higiene ou alimentação necessárias à saúde tende a agravar este sentimento de vulnerabilidade, redobrando o de impotência e de desalento. (Loyola, 1984:156)

As práticas de manutenção, prevenção e recuperação da saúde dos distintos segmentos sociais levam a cogitar associações importantes com a alimentação e os cuidados corporais, embora tenham sido pouco pesquisadas. Os motivos de saúde e as prescrições médicas presidem um conjunto de práticas de cuidados na manipulação e no uso dos alimentos. A prática de exercícios físicos e o emagrecimento, devido a razões de saúde ou estéticas, sempre se associavam no discurso dos profissionais da saúde a preceitos normativos, carregados de um conjunto de valores, éticos e estéticos. Sua divulgação, na sociedade moderna, e a incorporação pelos setores sociais de classes médias e superiores, principalmente, mostraram nas representações e nas práticas o quanto a saúde se acompanha de valores

relacionados à estética corporal, ao bem-estar individual e aos comportamentos moralmente regrados.

Em um estudo sobre a percepção dos problemas de saúde, perguntou-se a funcionários e professores de uma universidade paulista o que eles costumavam fazer para manter a saúde (Canesqui et al., 1994); quase 70% dos entrevistados reportaram-se a algum tipo de prática. Destacaram-se, entre as mais referidas, as dietas, sempre difundidas pelo saber médico-nutricional, e os cuidados com a alimentação em geral, que incluem a adoção de medidas como a alteração nos hábitos alimentares, em decorrência de certas doenças crônicas, especialmente naquelas pessoas com 50 anos ou mais. Seguiram-se referências às práticas esportivas e aos exercícios físicos (ciclismo, atletismo, futebol e ginástica), juntamente com as referências ao consumo de complexos vitamínicos e à realização de exames médicos periódicos. Finalmente, associou-se à preservação da saúde a adoção de comportamentos e de hábitos de vida regrados, nos quais se incluem como norma a evitação do consumo de bebidas alcoólicas e do fumo, juntamente com a observação das horas de sono, como elemento basicamente reparador.

Ilustra-se, em um outro contexto, o estudo exploratório de Ferreira (1998), feito com segmentos da classe trabalhadora urbana, em que foi identificada, entre as práticas de preservação da saúde, a referência às práticas – todas difundidas pelo saber médico – de higiene e preventivas, e o uso de medicamentos, rituais e simpatias, geralmente empregados pelas religiões, cujos usos orientavam-se, segundo a autora, mais pela experiência e menos pela adesão aos modelos abstratos e eruditos.

Garcia (1997a), ao estudar as representações sociais e práticas de cuidados com a alimentação e a saúde de trabalhadores de escritório na cidade de São Paulo, indicou dois eixos básicos mobilizadores dos discursos. O primeiro se referiu à 'alimentação saudável', contendo as explicações dos malefícios e dos benefícios de certos alimentos à saúde e os elos de causalidade entre alimentação e doença. O segundo centrou-se nos gostos, preferências e no prazer da 'comida', significando formas de pensar o cuidar-se, mencionadas pelos informantes como opções individuais, que se traduzem na ideologia do individualismo na sociedade moderna.

A garantia da saúde continha um discurso dos malefícios de certos alimentos (contaminados, gordurosos, possuidores de colesterol) sobre o organismo, reportado à origem das doenças cardíacas, enquanto os benefícios da 'alimentação saudável' referiam-se à ingestão de frutas e verduras, por suas qualidades de concentrar 'vitaminas', valorizando-se ainda o corpo esbelto e magro, como valo-

res estéticos corporais das classes de médias e altas rendas, contrapostos à valorização do corpo gordo e 'forte', sempre recorrente nas representações do corpo das classes trabalhadoras, conforme muitos estudos mencionaram. A autora observou o quanto as informações sobre a dieta, integradas às experiências vividas com problemas de saúde, norteavam os discursos.

Se os profissionais da saúde querem compreender como os saberes, representações e discursos fazem sentido para a ação, será sempre importante, por um lado, reportá-los às necessidades cotidianas das pessoas e, de outro, às características e aos valores do seu grupo social e às suas relações sociais. Como muito bem assinalaram Adam e Herzlich (2001:86),

> os elementos da estrutura social, bem como os sistemas de valores e as referências culturais, também têm função. Cuidar da saúde e da alimentação, por exemplo, depende em grande parte de vários tipos de recursos e limitações, relacionados ao trabalho, à renda ou à vida familiar. Parar de beber ou fumar podem ser decisões individuais, baseadas em algum tipo de informação ou norma, mas é preciso, para se aquilatar a dificuldade envolvida, compreender suas implicações relacionais estabelecidas pela cultura do grupo a que pertence o indivíduo.

Comida, Simbolismo e Identidade

O modo de alimentar sempre ultrapassa o ato de comer em si e se articula com outras dimensões sociais e com a identidade. Não foi fortuito o crescente sucesso das cadeias alimentares de *fast-food* (McDonald's e outras), abordadas por Rial (1996), que muito investiram na publicidade alimentar e, pela via das imagens, veiculam novas representações sobre o modo de vida moderno. Apesar da forte propaganda do estilo norte-americano, e sem que sejam homogêneos ou padronizados os seus efeitos, Mintz (2001:34), citando o livro de James L. Watson *Golden Arches East*, sobre o Mc Donald's, lembrou que

> na China, comer McDonald's é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que o McDonald's se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças. Mas também percebe-se que eles gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida.

E concluiu que o McDonald's mobiliza outros valores, não apenas restritos à refeição rápida.

Rial (1993) ressaltou a especificidade da culinária do *fast-food* na divulgação de novas formas de se alimentar, na redefinição dos espaços das refeições e do seu tempo, junto com a modificação da própria estrutura da alimentação. No passado, a alimentação se demarcava geográfica, temporal e simbolicamente, e as ocorrências alimentares separavam o tempo, estimulando a sociabilidade familiar, ou interrompiam a jornada de trabalho, marcando a comida os momentos cotidianos e não-cotidianos. As formas de alimentação no mundo moderno e as mudanças nas práticas alimentares movem-se pela demarcação de novos espaços e velocidade. Apesar disso, elas não são imediatamente percebidas.

Lembra a autora as palavras de Fischler (1979:205): "os comedores modernos continuam pensando que fazem três refeições por dia, um pouco como os amputados que sentem por um longo tempo o seu braço ou perna perdidos, como um membro fantasma", o que ainda não pode inteiramente generalizado. Diante das transformações do tempo e do espaço das refeições nas sociedades urbano-industriais, que conduzem à realização e à valorização das refeições rápidas e feitas fora do espaço doméstico, Garcia (1997b) identificou, entre os seus entrevistados no centro da cidade de São Paulo e freqüentadores de restaurantes e de *fast-foods*, um forte discurso sobre a valorização da 'comida feita em casa', onde se pode mais facilmente controlar e confiar na limpeza e na higiene dos alimentos e utensílios, ao contrário da comida feita naqueles locais, onde a desconfiança é maior em relação à ausência daqueles cuidados. A autora assinala a convivência simultânea nas representações e nas práticas alimentares de segmentos de populações urbanas metropolizadas, novos e antigos modos de consumir e pensar os alimentos, as mudanças nas refeições, sendo que as feitas fora de casa marcam-se pelo tempo de trabalho, descanso ou lazer, ou pelos negócios (para dados segmentos sociais), quando se realizam em vários locais, tanto pelos comensais solitários quanto em grupo.

Além dos *fast-foods*, expandem-se as *franchises* alimentares, recuperando as comidas típicas, que evocam identidades locais ou regionais, ou o incremento das comidas 'a quilo', 'chinesa' e 'japonesa', entre outras, de estilo massificado, ou aqueles serviços alimentares concentrados nas praças de alimentação dos *shopping centers* e que convivem com os restaurantes tradicionais, ofertando culinárias sofisticadas, internacionais ou mesmo nacionais. Para cada um desses segmentos, que ofertam refeições, há clientelas específicas, diferenciadas socialmente (Collaço, 2002). Para a antropologia urbana, é crescente o interesse por esses espaços alimentares, que se apresentam como os novos lugares para os estudos etnográficos.

Outra associação entre comida e simbolismo está nas análises sobre a 'comida de santo', ou sobre a culinária religiosa, não sendo novo o interesse de antropólogos e

sociólogos por este assunto, que foi bastante estudado por Bastide (1960) e por autores interessados na cozinha afro-brasileira da Bahia, vinculada ao candomblé.

"Os deuses são grandes glutões", dizia Bastide (1960:6),

> e os mitos que relatam as suas vidas andam cheios de comezainas pantagruelescas, de voracidades homéricas. Não há, pois, nada de espantoso, quando entramos no 'pegi' dos 'orixás', ao vermos a abundância de pratos, de cores ou de formas diversas, segundo os deuses, e contendo comidas saborosas. São oferendas das filhas-de-santo, realizadas no dia da semana dedicado ao seu 'anjo da guarda' e que ficam no interior do 'pegi' a semana inteira até que chegue o dia consagrado, quando poderão renová-las. Mas naturalmente, cada 'orixá' tem os seus pratos preferidos. Os deuses não são apenas glutões, mas também finos *gourmets*. Sabem apreciar o que é bom, e, como os pobres mortais, não comem de tudo.

Cercam-se de cerimoniais o preparo, a oferenda dos alimentos e as refeições, sendo a cozinha do candomblé baiano um exemplar da origem religiosa da alimentação, que espalhou suas influências na comida regional profana.

O tema foi estudado nas distintas religiões (candomblé, umbanda, batuque). A culinária ritual reveste-se de simbologia das influências regionais, que se imbricam com as identidades religiosas e culturais. Ela alimenta os elos entre os deuses e os homens e as próprias crenças de seus fiéis (Correa, 1996; Lodi, 1977, 1988, 1995). Este último autor tem numerosas publicações sobre as comidas de santo e a cozinha brasileira em geral, às quais fazemos aqui referências bem parciais. Lodi estudou as comidas do candomblé da Bahia, da Mina do Maranhão, do Xangô de Pernambuco, Alagoas e Sergipe, destacando os alimentos utilizados nas ocasiões rituais, da mesma forma que reviu e reuniu os textos de Manuel Querino, estudioso da culinária afro-baiana. Ele tem contribuído, com esses estudos, para o desenvolvimento de uma antropologia da alimentação, tema de um de seus livros (Lodi, 1992).

No Tambor de Mina do Maranhão, observou Ferretti (1996), a cozinha incluía as práticas africanas tradicionais, e os nomes dos pratos africanos, servidos nas festas religiosas, acompanhavam as danças. E ela notava que tanto pessoas em transe quanto vodus não comiam, mas o preparo da comida, seus odores e cores lhes eram atraentes, sendo o espaço da cozinha (de domínio feminino), junto com o quarto do santo e a varanda, lugares rituais, por excelência. O preparo e o consumo dos alimentos nesse contexto evocavam, aos participantes das religiões, a proteção esperada pelos fiéis com a doação. Deuses e homens eram dependentes na cozinha nos terreiros.

O forte valor simbólico de certos pratos típicos relacionava-se a identidades regionais, como o churrasco gaúcho, cercado do ritual da comensalidade (Maciel, 1996). Esta autora detalhou as maneiras como ele é preparado, servido e compartilhado socialmente, pela mobilização de rede de relações sociais de troca, partilha, união e de estabelecimento de laços e relações sociais. Outras identidades se expressam em vários pratos típicos regionais, como a comida mineira, com o tutu de feijão, a leitoa pururuca, o torresmo, entre outros; o pato ao tucupi, dos paraenses; ou ainda o arroz com pequi dos goianos, diversificando-se os regionalismos alimentares no Brasil, sem que esses pratos, tão bem definidos geograficamente, façam parte da realidade cotidiana de seus habitantes, sendo alguns deles famosos em todo o país, como lembrou aquela autora.

A feijoada foi promovida a prato nacional. Oriunda da senzala e, por ter sido recuperada pela elite dominante, funcionou como emblema de toda a nação, enquanto permaneceu *soul food* nos Estados Unidos. Fry (2002) refutou essa sua afirmação recentemente, demonstrando que os contextos intelectuais e políticos da década de 1970 influenciaram a sua análise sobre a função da feijoada, à medida que eram bem-vindas, entre os cientistas sociais de determinados contextos acadêmicos, as interpretações influenciadas pelo marxismo, que enfatizaram os determinantes estruturais em detrimento do simbolismo.

Ao repensar a feijoada, que ainda se mantém como exemplar da conversão de símbolos étnicos em símbolos nacionais, ele argumentou que este fato não apenas ocultou a dominação racial, como afirmara anteriormente (Fry, 1976), mas tornou muito mais difícil a tarefa de denunciá-la. E afirmou: "quando se convertem símbolos de fronteiras étnicas em símbolos que afirmam os limites da nacionalidade, converte-se o que era originalmente perigoso em algo 'limpo', 'seguro' e 'domesticado'" (Fry, 2002:52) [destaques meus]. Portanto, o autor reconheceu que nada ocultou o racismo em nossa sociedade, embora julgue que denunciá-lo tem sido difícil à medida que se convive no Brasil com a tensão dos ideais da mistura e do não-racialismo, ao lado das hierarquias raciais.

Roberto DaMatta (2003), referindo-se recentemente às unanimidades nacionais, lembrou-se do arroz com feijão e depois da farinha, pedida quando se está diante de alguma 'comida molhada', que para muitos comedores deve ficar 'dura', promovendo a mistura dos sabores, por todos apreciada. Ele acrescenta o cafezinho, como exemplar do gesto de dádiva de abertura e de hospitalidade de rico e de pobre, marcando a passagem da rua para a casa. Para o autor, arroz com feijão é um prato-síntese do estilo brasileiro de comer, expressando a culinária relacional, capaz de misturar e combinar o negro com o branco (DaMatta, 1987).

Representações sobre o Natural

Este tema mobilizou reflexões e pesquisas etnográficas nos segmentos das classes populares ou em grupos específicos, com a proliferação de um conjunto de discursos, imagens e símbolos referentes à natureza, manifestado nas práticas, em representações e saberes específicos. Lifschitz (1997), em relação à alimentação, identificou e analisou quatro saberes que contêm representações sobre o alimento natural: as tribos alimentares (natural = artesanal e natureza); os profissionais da saúde (natural = o saber sobre a 'boa alimentação' e a adequação entre as propriedades dos alimentos e os requerimentos fisiológicos e anatômicos); a indústria (natural = produtos sem aditivos); e a publicidade (natural = signo de marca comercial).

Um vez que o campo alimentar é bastante sensível às indicações de mudanças culturais, o autor explorou de forma bastante interessante as configurações culturais do natural na alimentação, destacando-se: o orientalismo, a medicalização, a ecologização e a feminilização, observando o quanto elas se interpenetram nos seus sentidos, que não são estanques. Em outro estudo, ele aprofundou as mudanças sinalizadas por meio da alimentação (Lifschitz, 1999). Em Lomba do Pinheiro, um bairro da periferia de Porto Alegre (RS), a etnografia de Giacomazzi (1995) recuperou as práticas e representações sobre o natural, através das intervenções de setores da Igreja Católica, que difundem o aproveitamento dos alimentos e o uso de plantas medicinais mediante a forte valorização, na cosmovisão religiosa, do mundo natural e da própria saúde.

Conclusão

Na exposição aqui feita não se tratou de retomar as especificidades dos estudos nacionais examinados, mas apenas de mostrar que o estudo da alimentação comportou diferentes abordagens e conquistou certo interesse da parte de antropólogos e de alguns profissionais da saúde, ainda que seja relativamente exígua a bibliografia nacional disponível, quando cotejada com a internacional, segundo apontam algumas revisões bastante completas sobre a alimentação (Messer, 1984; Murcott, 1986; Mintz, 2001).

A antropologia, desde os seus clássicos, no decorrer de sua trajetória, preocupou-se, sob distintas perspectivas, com a alimentação. Sir James Frazer, um antropólogo de gabinete, afirmava que "o selvagem acredita comumente que, comendo a carne de um animal ou de um homem, ele adquire as qualidades

não somente físicas mas também morais e intelectuais que são características deste animal ou deste homem" (Frazer, 1911:65). Trata-se de reafirmar o princípio da incorporação que, para Fishler (1979), é uma das invariantes do comportamento alimentar.

Outras abordagens podem ser rapidamente lembradas, como o materialismo cultural de Harris (1985), que acentuou o peso das ordens ecológica e sanitária nas escolhas alimentares e não da ordem simbólica; ou o funcionalismo de Richards (1932), discípula de Malinowski, para quem a alimentação preenche necessidades emocionais, biológicas e culturais, ou ainda a perspectiva histórica de autores anglo-saxões, como Goody (1982), que simultaneamente enfatizou as condições materiais e simbólicas da alimentação ao longo do tempo. Para esse grupo de autores, os alimentos são 'bons para comer', frase que marca a oposição à tese estruturalista de que os alimentos 'são bons para pensar', como disse Lévi-Strauss (1965, 1968), tese em que o simbolismo da cozinha e das maneiras à mesa se desconecta das razões práticas e das dimensões materiais.

As contribuições nacionais examinadas foram relevantes na compreensão das lógicas que presidem os hábitos alimentares, demonstrando que elas não se prendem exclusivamente ao sentido da alimentação para a economia e trazem a marca da cultura, da aprendizagem e da socialização, assim como são permeadas pelo simbolismo, pelas crenças, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelo acesso. Alguns estudos contribuíram para elucidar o universo de classificações alimentares, não como sistemas fechados em si mesmos, mas nos seus usos, ainda que outros procurassem os princípios ordenadores das formas de pensar os alimentos.

Apesar das diferentes perspectivas teóricas adotadas e de suas divergências analíticas, a produção acadêmica examinada reafirma que o ato de alimentar se insere em uma ordem cultural que se expressa no sistema de classificações alimentares na seleção do que é ou não comestível, e que toda cultura dispõe de um conjunto de categorias e de regras alimentares, de prescrições e proibições relativas ao que deve ou não ser comido. Os estudos se preocuparam em compreender os hábitos ou os comportamentos alimentares, os modos de consumo e de sobrevivência, as representações e práticas sobre a alimentação, tendo se voltado principalmente para as classes populares urbanas.

Vale observar que os estudos sobre o consumo alimentar não conquistaram, no contexto brasileiro, um estatuto especializado, como na França, onde geraram análises sociológicas importantes (a sociologia dos gostos e do consumo inspiradas em Pierre Bourdieu); algumas etnografias feitas na década de 1970 se inspiraram nesses estudos para compreender os hábitos alimentares. As pesquisas

examinadas se marcaram pela sincronia e como etnografias localizadas, exceto os estudos de Cândido (1971) e Brandão (1981), que compreenderam as mudanças e transformações das práticas e representações alimentares, que ainda são sinalizadores bastante sensíveis das permanências ou das alterações mais profundas nos modos de vida.

Vimos também a continuidade de preocupações com temas clássicos da antropologia social, como as religiões e, no seu âmbito, as 'comidas sagradas', traçando os elos dos homens com as divindades, como também entre os próprios homens e extrapolando dos rituais para a sociedade, para caracterizar muitas comidas e pratos regionais. O renovado interesse pela gastronomia e a abertura da antropologia para novos objetos, desde o fim do milênio passado, parecem motivar o deslocamento de olhares antropológicos para as cozinhas, como elementos emblemáticos de identidades grupais, regionais. Também as alterações na comensalidade nos espaços urbanizados metropolitanos, movidas não só pelas novas formas de produção/consumo de alimentos, mas pelas redefinições do tempo e do espaço na sociedade moderna, têm convocado os olhares antropológicos para os novos lugares.

Ao lado de estudos dessa natureza, que podem fazer interlocução com a nutrição, há outros que convocam olhares multidisciplinares, como as 'doenças alimentares' (obesidade, bulimia, anorexia) e a alimentação de grupos específicos religiosos ou não, entre outros assuntos. Observa-se também que os estudos antropológicos, disciplinarmente orientados, tendem a privilegiar a carga simbólica da alimentação, descurando-se freqüentemente da sua dimensão material. A comida, disse a antropóloga Maciel (1996:8),

> não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar. Pensar em comida é pensar em simbolismo, pois ao comermos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, idéias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência).

Compartilharmos das idéias dessa autora quando ela acrescenta que "a alimentação responde não apenas à ordem biológica (à nutrição), mas se impregna pela cultura e a sociedade, sendo que a sua compreensão convoca um jogo complexo de fatores: desde os ecológicos, os históricos, culturais, econômicos e sociais" (Maciel, 1996:8), cujo equacionamento requer a conjugação dos distintos olhares disciplinares.

Referências Bibliográficas

ADAM, P. & HERZLICH, C. *Sociologia da Doença e da Medicina*. Bauru: Edusc, 2001.

ASSIS, A. M. O. Bró, caxixe e oricuri: estratégias de sobrevivência no Semi-Árido baiano. *Revista de Nutrição*, 12(2):160-166, maio-ago. 1999.

BASTIDE, R. A. *A Cozinha dos Deuses: alimentação e candomblés*. Rio de Janeiro: Saps, 1960.

BASTOS, E. C. D. G Lavoura branca para o gasto ou laranja verde? Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional. Projetos Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

BILAC, E. D. *Famílias Trabalhadoras: estratégias de sobrevivência*. São Paulo: Símbolo, 1978.

BOURDIEU, P. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.

BRANDÃO, C. R. *Plantar, Colher e Comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CÂNDIDO, A. *Os Parceiros do Rio Bonito*. 2.ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CANESQUI, A. M. *Comida de Rico, Comida de Pobre: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*, 1976. Tese de Doutorado, Campinas: Faculdade de Ciências Médicas, Unicamp. (Mimeo.)

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, 22(3):207-216, 1988.

CANESQUI, A. M. Antropologia e saúde na década de 80. In: ALVES, P. C. & MINAYO, M. C. S. *Saúde e Doença: um olhar antropológico*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1994. p. 13-26.

CANESQUI, A. M. et al. *Práticas de Manutenção da Saúde entre Trabalhadores da Unicamp*. IV Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva. Livro-resumo. Recife, 1994. p. 11.

CARVALHO, I. M. M. & SOUZA, G A. A. produção não capitalista do desenvolvimento do capitalismo em Salvador. In: SOUZA, G A. A. & FARIA, W. (Org.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Rio de Janeiro: Cebrap, Vozes, 1980. p. 10-20.

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa. 23ª Reunião Brasileira de Antropologia. Resumos. Gramado, 2002. p. 5.

CORREA, N. F. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. *Horizontes Antropológicos*, 2(4):49-60, 1996.

COSTA, A. M. *Riqueza de Pobre: um estudo em antropologia da saúde*, 1980. Dissertação de Mestrado. Brasília: Universidade de Brasília. (Mimeo.)

DaMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1983.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida. *Correio da Unesco*, 15(7):21-23, 1987.

DaMATTA, R Unanimidades nacionais. Jornal *O Estado de S. Paulo*. Caderno 2. Disponível em: <http://www.estado.estadao.com.br>. Acesso em: 18 jul. 2003.

DUARTE, L. F. D. *Da Vida Nervosa nas Classes Trabalhadoras*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, CNPq, 1986.

DUARTE, L. F. D. A medicina e o médico na boca do povo. *AntHropológicas*, 4(9):7-14, 1999.

FAUSTO NETO, A. M. Q. *Família Operária e Reprodução da Força de Trabalho*. Petrópolis: Vozes, 1982.

FERRARI, A. T. *Potengi: encruzilhada no Vale São Francisco*. São Paulo: Sociologia, 1960.

FERREIRA, J. Semiologia do corpo. In: LEAL, O. F. (Org.) *Corpo e Significado: ensaios de antropologia social*. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1995. p. 89-104.

FERREIRA, J. Os cuidados do corpo em vila de classe popular. In: DUARTE, L. F. & LEAL, O. F. (Orgs.) *Doenças, Sofrimento, Perturbação: perspectivas etnográficas* Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1998. p. 49-56.

FERRETTI, S. F. Festa de Acossi e o Arrambã: elementos do simbolismo da comida no Tambor de Mina. *Horizontes Antropológicos*, 2(4):61-70, 1996.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. *Communications*, 31:189-210, 1979.

FRAZER, J. *Le Rameau d'Or.* Paris: Laffont, 1911 [reed. 1981].

FRY, P. Feijoada e *soul food*: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. *Ensaios de Opinião*, 2(2):44-47, 1976.

FRY, P. Feijoada e *soul food* 25 anos depois. In: ESTERCI, N. et al. (Orgs.) *Fazendo Antropologia no Brasil.* Rio de Janeiro: DP&A, Capes/Proin, 2002. p. 35-54.

FUNDAÇÃO IBGE. *Estudo Nacional de Despesas Familiares: 1974/1975.* Rio de Janeiro, 1978.

GARCIA, R. W. D. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. *Revista Physis de Saúde Coletiva*, 7(2):51-68, 1997a.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cadernos de Saúde Pública*, 13(3):455-476, 1997b.

GEERTZ, C. *Nova Luz sobre a Antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GIACOMAZZI, M. C. G. Natureza, corpo e saúde. In: LEAL, O. F. (Org.) *Corpo e Significado: ensaios de antropologia social*. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1995. p. 443-451.

GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GUIMARÃES, A. Z. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: ALMEIDA, M. S. K. et al. (Orgs.) *Colcha de Retalhos: estudos sobre família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1983. p. 161-184.

GUIMARÃES, A. Z. et al. *Relatório Final do Grupo de Pesquisas de Ciências Sociais em Nutrição.* Rio de Janeiro: Finep/Inan/IBGE, 1979. (Mimeo.)

HARRIS, M. B. *Bueno para Comer: enigmas de alimentación y cultura.* Madrid: Alianza Editorial, 1985.

LÉVI-STRAUSS, C. Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26:19-29, 1965.

LÉVI-STRAUSS, C. *L'Origine des Manières de Table.* Paris: Plon, 1968.

LIFSCHITZ, J. Alimentação e cultura: em torno ao natural. *Revista Physis de Saúde Coletiva*, 7(2):69-83, 1997.

LIFSCHITZ, J. O alimento signo nos novos padrões alimentares. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 29:95-100, 1999.

LINS E SILVA, T. Os curupiras foram embora: um estudo sobre alimentação e reprodução da força de trabalho entre camponeses paranaenses. Relatório Final do Grupo de Pesquisas de Ciências Sociais e Nutrição. Rio de Janeiro: Finep/Inan/IBGE, 4, 1979. (Mimeo.)

LODI, R. *Santo Também Come.* Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1977.

LODI, R. Costumes africanos no Brasil: organização e notas. In: QUERINO, M. *Costumes Africanos no Brasil.* Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Massangana, 1988.

LODI, R. *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação.* Rio de Janeiro: Iser, 1992.

LODI, R *O Povo do Santo: religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos.* Rio de Janeiro: Pallas, 1995.

LOYOLA, M. A. *Médicos e Curandeiros: conflito social e saúde.* Rio de Janeiro: Difel, 1984.

MACEDO, C. C. *A Reprodução da Desigualdade.* São Paulo: Hucitec, 1979.

MACIEL, M. E. Introdução. Comida. *Horizontes Antropológicos*, 4:7-8, 1996.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, 29(4):34-48, jan.-jun.1999.

MARCIER, M. H. F. C. Padrões alimentares de um grupo de camponeses numa situação de expropriação no estado do Maranhão. Relatório Final do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1979. (Mimeo.)

MARIN, M. C. Emprego e serviço: estratégias de trabalho e consumo entre operários de Campina Grande. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

MAUÉS, H. R. & MAUÉS, A. G. O modelo da "reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, 77:120-146, 1978.

MAUÉS, H. R. & MAUÉS, A. G. *O Folclore da Alimentação: tabus alimentares da Amazônia.* Belém: Falangola Offset, 1980.

MESSER, E. Anthropological perspectives on diet. *Annual Review of Anthropology*, 13:205-249, 1984.

MINAYO, M. C. S. Saúde-doença: uma concepção popular de etiologia. *Cadernos de Saúde Pública*, 4(4):363-381, 1988.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16:31-41, 2001.

MONTERO, P. *Da Doença à Desordem: a magia na umbanda*. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

MURCOTT, A. You are what you eat: anthropological factors influencing food choice. In: RITSON, C.; GOFTON, L. & MACKENZIE, J. *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1986. p. 107-125.

NOGUEIRA, O. *Pesquisa Social: introdução às suas técnicas*. Rio de Janeiro, São Paulo: Companhia Editora Nacional, Edusp, 1968.

OLIVEIRA, F. A produção dos homens: notas sobre a reprodução da população sob o capital. *Estudos Cebrap*, 16:1-36, 1976.

OLIVEIRA, J. S. Hábitos e padrões alimentares de um grupo operário no Rio de Janeiro. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

PACHECO, M. E. L. Hábitos e ideologias alimentares de um grupo de operários no Rio de Janeiro. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

PEIRANO, M. G. S. *Proibições Alimentares numa Comunidade de Pescadores*, 1975. Dissertação de Mestrado, Brasília: Universidade de Brasília. (Mimeo.)

QUEIROZ, M. S. & CANESQUI, A. M. Famílias trabalhadoras e representações sobre saúde, doença e aspectos institucionais da medicina "oficial" e "popular". *Núcleo de Estudos de Políticas Públicas – Cadernos de Pesquisa*, 7:1-32. Campinas, 1989.

RIAL, C. S. M. A globalização publicitária: o exemplo das *fast-foods*. *Revista Brasileira de Comunicação*, 16(2):134-148, jul.-dez.1993.

RIAL, C. S. M. *Fast-foods*: a nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes Antropológicos*, 4:94-103, 1996.

RICHARDS, A. *Hunger and Work in a Savage Tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge, 1932.

RODRIGUES, A. G. *Alimentação e Saúde: um estudo da ideologia da alimentação*, 1978. Dissertação de Mestrado, Brasília: Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade de Brasília (Mimeo.)

RODRIGUES, A. G. Buscando raízes. *Horizontes Antropológicos*, 16:131-144, 2001.

SIGAUD, L. *A Nação dos Homens*, 1973. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro (Mimeo.)

VELHO, O. G. Introdução. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

VIANNA, A. A. R. Estratégias de sobrevivência num bairro pobre de Salvador. In: SOUZA, G. A. A. & FARIA, W. (Orgs.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Petrópolis: Cebrap, Vozes, 1980. p. 45-69.

WAGLEY, C. *Amazon Town: a study of man in the tropic*. New York: The MacMillan Company, 1953.

WOORTMAN, K. Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda. Relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. (Mimeo.)

WOORTMAN, K. Casa e família operária. *Anuário Antropológico*, 80:119-150, 1982.

WOORTMAN, K. Família trabalhadora: um jeito de sobreviver. *Ciência Hoje*, 3(13):26-31, 1984.

2

Identidade Cultural e Alimentação

Maria Eunice Maciel

Pretende-se abordar aqui algumas questões referentes às identidades sociais/culturais relacionadas à alimentação, considerando que estas se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se vêem reconhecidos. Em outros termos, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais.

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao 'comer para viver', pois se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada (Maciel, 2002). Ou seja, os homens criam 'maneiras de viver' diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural.

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Ao tratar do assunto, Roberto DaMatta (1986:56) estabelece uma distinção entre comida e alimento, em que "comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere".

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada.

Parodiando o conhecido adágio de Brillat-Savarin, "dize-me o que comes e te direi quem és", que já foi transformado em "dize-me o que comes e te direi de onde vens", Sophie Bessis (1995:10) assim afirma:

> Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

São assim criadas 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma 'cozinha emblemática', ou de 'pratos emblemáticos', que por si só representariam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações.

A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência.

No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista, pois muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la.

A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos. Os grandes deslocamentos populacionais,[1] em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios.

A expansão européia e a dominação colonial, no que se refere a comidas, apresentaram também outros aspectos, tornando o quadro mais complexo. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia (Goody, 1989).

As 'viagens dos alimentos', que existem desde os primórdios da história dos povos, tiveram a partir das grandes navegações um grande impulso. Como exemplo, podemos citar o caso de produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata,[2] a abóbora, os feijões etc.), que foram introduzidos em outros continentes, levando a transformações alimentares significativas em sistemas estabelecidos. Assim, não se concebe uma cozinha mediterrânea sem tomates e pimentões, mas estes só foram incorporados depois das grandes navegações, pois sua origem é americana.[3]

Algumas indagações se impõem: em que medida a cozinha emblemática traz em si práticas e gostos alimentares reais da população? Em que medida ela faz parte das práticas alimentares cotidianas de seus habitantes?

Focalizando o caso de nosso país, podemos iniciar pelo cotidiano, por um prato que unifica o Brasil, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o feijão com arroz.[4] Corriqueiro, comum, presente em todas as mesas. Para Roberto DaMatta (1987), esse prato exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco e resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional.

Comida do cotidiano, a combinação feijão-com-arroz transforma-se em um prato que possui um sentido unificador, sendo assim alçado a símbolo nacional: a feijoada.

Esse prato não requer apenas mais alguns ingredientes, uma adição de elementos à dupla feijão-com-arroz. Ele implica uma transformação, tendo virado prato nacional, prato de ocasiões especiais, símbolo de uma identidade reivindicada. Assim, se o feijão com arroz é o comum, do dia-a-dia, a feijoada é especial, podendo ser também apresentada em ocasiões fora do comum, como quando se convida um estrangeiro à mesa, para mostrar um 'pouco do país' (DaMatta, 1987). Em suma, como uma espécie de 'carteira de identidade alimentar brasileira'.

Existem, em outros lugares, pratos semelhantes à feijoada brasileira. No entanto, a diferença está ligada não tanto aos seus ingredientes e ao modo de preparo, mas ao seu significado. Peter Fry (1982), ao observar esse fenômeno, faz uma diferença entre o prato no Brasil e nos EUA, onde é *soul food*, ligado a uma identidade étnica, reivindicada pelo grupo afro-descendente, o que faz com que possa representar, simbolicamente, este grupo inclusive em suas lutas sociais.

A diferença é que, no Brasil, a feijoada, criada na senzala, sofreu um processo de transformação para ocupar esse lugar de destaque, unificador, símbolo de nacionalidade. Assim, foi retirada do grupo original, passando a ser de todos. Esse fato indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e 'domesticados', perdendo assim a capacidade de simbolizar o grupo original.[5]

Pondo à parte certas práticas alimentares que unificariam o país do ponto de vista culinário, tanto pelo cotidiano como por momentos especiais, existem também as cozinhas regionais, que apresentam uma grande diversificação devido às condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos, em particular, sobressaem-se, ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, tais como acarajé e vatapá em relação à Bahia, tapioca e baião-de-dois ao Ceará, arroz com pequi a Goiás, pão de queijo a Minas, tucupi e tacacá ao Norte e churrasco ao povo gaúcho.

É interessante verificar alguns casos em particular. A culinária baiana, por exemplo, é reconhecida como a de maior influência africana, relacionando-se às religiões afro-brasileiras, às comidas de santo. Um dos símbolos mais fortes do estado da Bahia é, justamente, a baiana do acarajé, com seu tabuleiro composto (pelo menos idealmente) de acarajé, abará, caruru, vatapá, camarão seco, molho de pimenta, bolinho de estudante, cocadas variadas e amendoim. Símbolo regional, cantada em prosa e verso, a baiana e seu tabuleiro (indissoluvelmente ligado a ela) esteve também na moeda nacional estampada nas notas de 50 mil cruzeiros reais (Maciel, 1995).[6]

Para alguns, o vatapá baiano representaria a contribuição das três raças formadoras da identidade nacional (DaMatta, 1984), pois teria a farinha de trigo

dos portugueses no pão, o azeite-de-dendê dos africanos e o amendoim e a castanha-de-caju dos índios (Teixeira, 1992). Representaria assim, por meio da comida, o que já foi chamado de 'o mito de origem da brasilidade'.

Se a cozinha baiana é vista dessa forma, a do Norte, principalmente dos estados do Pará e do Amazonas, é tida como a mais indígena, sendo assim a mais 'brasileira' em sua origem, a que faria uma relação muito direta com a floresta e os rios e mares. As raízes indígenas dessa cozinha são muito visíveis. No entanto, há uma seleção em relação à alimentação indígena, pois nem tudo é aproveitado. Assim, macaco moqueado, por exemplo, não consta do rol de comidas típicas regionais. Embora considerado uma iguaria por alguns, é visto até mesmo com aversão por outros, não tanto por seu gosto em si, mas pelo fato de que o macaco assado lembraria uma criança, o que remete a um dos tabus alimentares mais fortes, o da antropofagia.

Outro caso é o da tartaruga, para alguns o mais apreciado e representativo prato tradicional da região Norte. Ela é servida sob a forma de sopa, guisado, cozido, sarapatel e de muitas outras maneiras, mas a proibição da caça fez com que atualmente seja muito raro conseguir o elemento básico deste prato – a tartaruga, naturalmente –, o que afetou não apenas um hábito alimentar, mas a representação da região por meio da comida.

Um exemplo a mais é o do churrasco, de tal forma relacionado com a figura emblemática do sul do Brasil, o gaúcho, que as churrascarias que se espalham por todo o país reivindicam para si o título de 'gaúcha', ou de estabelecimento onde é servido 'o verdadeiro churrasco gaúcho' (Maciel, 1996).

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões. Muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por algo culturalmente construído, o gosto.

O gosto e o paladar também apresentam muitas diferenças regionais e locais. A comida do Sul, em especial a do Rio Grande do Sul e a de Santa Catarina, são percebidas por pessoas do norte/nordeste do país como 'sem gosto' pelo fato de contarem com pouca pimenta. O inverso também é verdadeiro, ou seja, a comida do Norte-Nordeste é sentida por pessoas do Sul como 'muito apimentada', o que impediria de sentir o sabor da própria comida. Mas se a comida serve para identificar, reconhecer, ela serve também para estigmatizar. Assim, a mistura rala de farinha com água – o chibé – era e ainda é um indicador de pobreza no norte do país, servindo para indicar uma dada situação social, estigmatizando-a.

Nos últimos anos, em função de uma internacionalização acelerada e significativa, outros fenômenos foram agregados a esse processo, tais como a expan-

são dos *fast-food*, dos restaurantes e produtos 'étnicos' (ou 'exóticos', dependendo da perspectiva), da chamada 'migração das cozinhas' (Goody, 1989). Alguns viram nessas inovações uma ameaça às cozinhas tradicionais. No entanto, essas mudanças não apenas não as extinguiram como também contribuíram, indiretamente, para a recuperação de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária.

Enfim, múltiplas são as questões que envolvem a construção de identidades sociais. Aqui traçamos apenas algumas delas, procurando sublinhar que a identidade não pode ser vista como uma constante imutável, já dada, mas como algo que se transforma e que pode assumir múltiplos sentidos.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as *cozinhas* implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

NOTAS

1 Um dado em particular deve ser ressaltado: os africanos foram *deslocados*, ou seja, trata-se de um caso diferente.

2 Flandrin (1989) cita o *Dictionnaire* de Fuetière (1690), em que aparece a palavra *taupinambours*, que significaria "raízes redondas que vão por nós, que os pobres comem cozidas com sal, manteiga ou vinagre. São chamadas também de *pomme de terre*". É interessante notar que a palavra *taupinambour* ou *topinambour* lembra a palavra *tupi*.

3 Esse é um processo bem conhecido, com numerosos exemplos em todos os continentes.

4 Deve ser citada também a farinha de mandioca, servida de norte a sul do Brasil, cuja importância no cotidiano do brasileiro não pode ser menosprezada.

5 No trabalho citado, Fry (1982) focaliza dois outros casos importantes: o candomblé e o samba, que evidenciam, também, esse aspecto da sociedade brasileira.

6 Esses são apenas alguns casos, havendo nessa e em outras regiões uma grande quantidade de pratos que poderiam ser tomados como exemplos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BESSIS, S. Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles. *Autrement*, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs)

DaMATTA, R. A fábula das três raças, ou o problema do racismo à brasileira. In: DaMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1984.

DaMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, 15(7):21-23, 1987.

FLANDRIN, J. L. Le lent cheminement de l'innovation alimentaire. *Autrement*, 108, 1989. (Mutations/Nourritures)

FRY, P. *Para Inglês Ver*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1982. p. 47-53.

GOODY, J. Identité culturelle et cuisine internationale. *Autrement*, 108, 1989. (Mutations/ Nourritures)

MACIEL, M. E. Os tipos característicos: região e esteriótipos regionais. *Humanas*, 18(1-2):171-191, 1995.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, 29(4):34-48, 1996.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 16, 2002.

TEIXEIRA, C. *Bahias*. Salvador: Secretaria de Cultura da Bahia, 1992.

3

Valor Social e Cultural da Alimentação

Jungla Maria Pimentel Daniel

Veraluz Zicarelli Cravo

Seria invadir seara alheia analisar o valor nutritivo e/ou o teor protéico dos alimentos que garantem um corpo saudável. A antropologia enfatiza, na verdade, os aspectos simbólicos que revestem a 'comida', bem como o modo de preparar e comer os alimentos nas sociedades humanas. A busca, a seleção, o consumo e a proibição de certos alimentos existem em todos os grupos sociais e são norteados por regras sociais diversas, carregadas de significações. Cabe, portanto, à antropologia apreender a especificidade cultural dessas questões, as quais precisam ser explicadas em cada contexto particular, pois o alimento, além de seu caráter utilitário, constitui-se em uma linguagem. A feijoada, por exemplo, um prato típico brasileiro, fora do país é um símbolo de identidade nacional (Fry, 1977). Da mesma forma, dentro do país temos regiões que são identificadas por uma culinária específica. Quando se fala em gaúcho, logo se pensa em churrasco. Se o prato é o tutu, vamos associá-lo aos mineiros. Barreado é a comida típica do litoral paranaense. Camarão no jerimum com molho de pitanga é do Nordeste. Enfim, o modo de preparar e servir certos alimentos exprime identidades sociais, confirmando assim o caráter simbólico da comida.

A Antropologia

Antes, porém, de trabalharmos esses aspectos, é preciso que se fale um pouco do que é a ciência antropológica, seu objeto, sua proposta de análise. A própria trajetória da antropologia, o contexto de seu nascimento, é bastante elucidativa sobre a sua forma de reflexão.

Os gregos e os romanos já adotavam uma postura antropológica antes de a antropologia se constituir como ciência, quando demonstravam preocupações com

a existência de outros povos, então denominados 'bárbaros', ou seja, já estavam conscientes, ainda que de forma bastante etnocêntrica, da presença do 'outro' muito diferente do 'eu'.

Nos séculos XVI, XVII e XVIII, o pensamento era: quem será esse outro? E atendendo aos interesses do sistema econômico da época, a conclusão foi: o outro é tão diferente do 'eu' que nem mesmo possui alma. Por meio de uma bula papal, negou-se oficialmente o *status* de humano para o 'outro'. Como conseqüência, tivemos a escravização de povos nativos, sem qualquer prejuízo ao pensamento e à prática cristã da época.

O caráter colonialista da política e da economia européias do século XIX intensificou o interesse pela dominação do 'outro', ou seja, pelos povos que ocupavam a América, a África e a Ásia. Foi nesse contexto que a antropologia se organizou como ciência e passou a explicar esse 'outro' como representante dos primeiros estágios da evolução humana. Apesar do caráter etnocêntrico dessa teoria, houve um grande avanço em relação ao pensamento anterior. Os povos exóticos, ainda que dispostos hierarquicamente, foram admitidos como 'membros do Clube da Humanidade'. A maneira de analisá-los, no entanto, era bastante precária. Os manuais de antropologia contam, em tom anedótico, que James Frazer, um dos antropólogos mais populares da época, autor de uma obra em 12 volumes sobre magia e religião dos povos exóticos, quando interpelado sobre o fato de já ter conversado com esses selvagens, respondia: "Deus me livre!". Assim, por meio de uma história conjetural e especulativa, esses antropólogos de gabinete fizeram uma escala das sociedades humanas que ia da selvageria à civilização, sem, contudo, tomar contato e se envolver com o 'outro'.

Contrapondo-se a essa postura evolucionista, surgiu um novo pensamento antropológico preocupado em ver o 'outro' no contexto da sua existência, isto é, vê-lo em si mesmo, apreender a sua história e a sua racionalidade. Abandonou-se, assim, a preocupação com a história da cultura humana. Esse foi um passo importante na trajetória relativizadora que a antropologia percorreu, liderada por Franz Boas. Este antropólogo assinalou que cada grupo social tem a sua especificidade cultural e histórica. Essa ênfase no conceito de cultura não só inspirou os trabalhos da Escola Cultural norte-americana de Margaret Mead e Ruth Benedict como, também, exerceu larga influência em outros países. No Brasil, por exemplo, está presente na clássica obra de Gilberto Freyre *Casa-Grande & Senzala.*

Com os trabalhos da antropologia social inglesa, de Bronislaw Malinowski, a ciência antropológica iniciou uma nova fase: a pesquisa de campo com a técnica da observação participante. Foi isso que permitiu um rompimento mais profundo com o etnocentrismo. A antropologia passou a ver o outro face a face, e o antro-

pólogo passou a ver-se diferente, ante a diferença. O enfoque teórico também se modificou; não era mais o estudo da cultura, mas o estudo da sociedade, como um sistema integrado de relações sociais, que passou a ser o objeto da antropologia funcionalista. Malinowski viveu quatro anos com os trobriandeses, habitantes das ilhas do Pacífico Ocidental, procurando captar o cotidiano dessas sociedades, tentando viver e pensar como um nativo.

Com base nesse tipo de análise, a antropologia se desenvolveu sempre à procura do outro, na sua especificidade. Ela passou a estudar não só as sociedades exóticas, tribais, em continentes distantes ou mesmo no próprio país, mas também a sociedade camponesa, a sociedade urbano-industrial, a própria sociedade do antropólogo. Hoje, por exemplo, nós temos estudos sobre famílias de camadas médias, ou sobre o bairro onde reside o próprio antropólogo; as relações de trabalho numa fábrica; ou mesmo a relação médico-paciente em um hospital. Não se deve esquecer que essas especificidades estão inseridas num contexto histórico e deverão ser estudadas nas relações entre cultura e sociedade. A antropologia, como a ciência da diversidade, passou a estudar a diferença não como uma 'ameaça' ou 'ofensa grave', mas percebeu a riqueza que está presente na própria diversidade.

A postura etnocêntrica não é propriedade das sociedades colonialistas. Na verdade, ela é inerente a todos os grupos humanos. Os esquimós se denominam 'inúteis', o que significa Homens, como se os outros também não o fossem. Nas Grandes Antilhas,

> enquanto os espanhóis enviavam comissões para indagar se os indígenas possuíam alma ou não, estes últimos dedicavam-se a afogar os brancos feitos prisioneiros para verificarem através de uma vigilância prolongada se o cadáver daqueles estava ou não sujeito à putrefação. (Lévi-Srauss, 1975:55)

O exercício relativizador da antropologia, ao ultrapassar o etnocentrismo, mostra outras visões de mundo tão importantes como aquelas da sociedade do 'eu'.

Segundo Velho (1981), mesmo conhecendo uma cultura, podemos não perceber alguns de seus aspectos; é necessária uma aproximação mais profunda, isto é, uma convivência mais prolongada, um contato mais contínuo para que possamos penetrar na lógica de nosso objeto e transformá-lo em conhecido. Para isso, é necessário compreender o significado da cultura do grupo. O senso comum entende que aquilo que é familiar é conhecido, e que aquilo que é exótico é desconhecido. Esse posicionamento nos leva pelo caminho do etnocentrismo, por isso é importante transformar o familiar em desconhecido ou estranho. Por exem-

plo: a relação nutricionista-cliente é aparentemente muito familiar; no entanto, o nutricionista, ao tentar estabelecer uma dieta alimentar, percebe a complexidade do processo. Na verdade, esse cliente já é expressão de um código simbólico que o orientou nas suas ações, inclusive na sua prática alimentar, e já tem uma série de representações sobre os alimentos, apreendidas no contexto social em que foi educado. Fundamental, portanto, uma postura relativizadora.

Considerando que o homem não depende tanto de um comportamento inato, como os outros animais, seu comportamento precisa ser construído no processo sociocultural. Seu caráter inacabado depende de um código simbólico que representa ao mesmo tempo 'modelos de ação social' e 'modelos para a ação social'. Assim, segundo Geertz (1978), a cultura não deve ser considerada apenas o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas um 'programa', 'planos', 'regras', 'instruções', sistema simbólico que orienta o comportamento.

Essas reflexões são úteis para entender o homem, este ser inacabado que se completa dentro de processos sociais específicos e se torna produtor e produto de modos de produção diferentes.

O Alimento: questão utilitária ou simbólica?

Como produtor, o homem produz as condições de existência material. Ele pode ser um caçador na sociedade tribal, um agricultor na sociedade camponesa, um proletário na sociedade capitalista, mas ao se produzir como tal, ele se torna um produto desse modo de produção e simultaneamente um transformador em potencial. Essa grande diversidade das sociedades humanas obedece a regras específicas quanto à produção e à distribuição de alimentos, as quais são importantes para compreendermos o papel da cultura como sistema simbólico. Dessa forma, na sociedade tribal, um dos aspectos principais da produção é o alimento, obtido por meio de normas sociais, predominantes no trabalho cooperativo, enquanto na distribuição do produto o que predomina são as regras de reciprocidade. Por isso os índios guaiaquis (Clastres, 1978), que habitam áreas de florestas na América do Sul, não consomem o produto de sua caça sob pena de se tornarem *panema*, ou seja, azarados na caça. Cada membro dessa sociedade depende da carne obtida por outro caçador. Esse tabu, rigidamente obedecido, garante a reciprocidade entre as unidades familiares, reforçando a solidariedade do grupo e proporcionando alimentação para todos os seus membros.

No caso das sociedades camponesas, em que as relações de trabalho são familiares, os produtores e consumidores são os mesmos. A dieta alimentar se

limita às potencialidades da força de trabalho, isto é, àquilo que ela produziu (milho, feijão, arroz), o que não apenas a proverá de suas necessidades calóricas, mas deverá atender a um fundo de manutenção (sementes para a próxima safra, o alimento dos animais, os instrumentos de trabalho etc.) e também a necessidades culturais, isto é, um fundo cerimonial (as festas do padroeiro, as quermesses, o dízimo, as cerimônias familiares de casamento, batizado etc.). Essas cerimônias e esses rituais dependem da tradição cultural de cada grupo.

A situação no modo de produção capitalista, em que o homem está separado dos meios de produção, é diferente, ou seja: o homem não tem a terra, nem a enxada, nem o arado ou a floresta, tampouco o arco e a flecha; resta-lhe a força de trabalho que poderá oferecer no mercado capitalista, para garantir, por meio da troca, a reprodução dessa mesma força de trabalho. Porque nesse contexto o alimento é mercadoria, e só pode ser obtido por outra mercadoria: o dinheiro.[1]

Vamos encontrar na sociedade capitalista, em função de uma inserção diferenciada no processo produtivo, uma grande heterogeneidade sociocultural que permeia, entre outros, os hábitos alimentares, seja no aspecto da produção, seja no da preparação e do consumo. Os hábitos alimentares não atendem apenas às necessidades fisiológicas do homem, mas têm um caráter simbólico, cujo significado se dá na trama das relações sociais.

A comensalidade permeia todas as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais de uma mesma sociedade, apresentando sempre uma dimensão cultural. Assim, na maioria das cerimônias de casamento em nossa sociedade, temos algum tipo de comensalidade, e em outras sociedades o próprio casamento garante ao indivíduo o modo de acesso ao alimento. Não só a cerimônia do casamento, em nossa sociedade, implica distribuição de alimentos por parte dos pais da noiva, por meio de uma festividade, como também o ato jurídico garante teoricamente à mulher e à sua prole o sustento durante toda a vida,[2] pois cabe ao homem abastecer a casa de alimentos, enquanto à mulher compete transformar o 'alimento' em comida.

Os trobriandeses (estudados por Malinowski, 1982) constituíam uma sociedade matrilinear, na qual um homem deveria dar ao marido de sua irmã os melhores frutos da colheita. Essa dádiva aos cunhados chamava-se urigubu. Consistia em selecionar os inhames mais bonitos da colheita e fazer com eles uma pirâmide em frente à casa de sua irmã. A própria construção dessa pirâmide e o tamanho dos inhames, portanto da dádiva, eram motivo de prestígio para o doador. O casamento era a estratégia de entrada nesse círculo de reciprocidade, que tinha por base a distribuição do alimento.

As relações de amizade na sociedade brasileira também são permeadas por uma troca de alimentos. Assim, conforme a região, o visitante, parente ou amigo será sempre recepcionado com um cafezinho, chá ou chimarrão, ou até mesmo um lanche completo. As relações de vizinhança também se caracterizam por troca de comidas e novas receitas. "No meio rural, quando se mata um porco, envia-se um pedaço a cada vizinho. Segundo a boa tradição de cortesia deve-se mandar a todos; na prática aos preferidos ou mais próximos" (Cândido, 1971). Na sociedade tribal, a partilha do alimento "efetua-se de acordo com as regras, que é interessante considerar porque refletem, e sem dúvida também determinam com exatidão, a estrutura do grupo familiar social" (Lévi-Strauss, 1976:25).

As ocasiões fúnebres também são vivenciadas diferentemente pelos grupos sociais. Entre os kamaiurás, índios do Xingu, costuma-se acumular castanhas, peixes e outros alimentos com a finalidade de distribuí-los numa festa chamada Kuarup, uma homenagem que se faz aos mortos.

Durante os guardamentos, em nossa sociedade, há sempre uma preocupação em providenciar alimentos aos parentes e amigos que vêm prestar sua última homenagem ao falecido. Entretanto, à medida que o enterro deixa de ocorrer no espaço doméstico e torna-se atividade empresarial, permanece apenas a distribuição do cafezinho às pessoas que velam o corpo.

A comensalidade, no entanto, não se limita às grandes ocasiões como casamentos, aniversários, batizados. Assim, por exemplo, o palco de grandes decisões políticas nem sempre é o plenário da Câmara ou o palácio do governo. De modo geral, durante reuniões, em almoços e jantares, é que se cria o clima ideal para a realização de grandes 'conchavos políticos'.

O caráter simbólico do alimento também está presente nos rituais religiosos de nossa sociedade. A igreja católica aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas 'santificadas'. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a eucaristia, isto é, 'o corpo e o sangue de Cristo', consubstanciado na hóstia e no vinho. Além disso, a gula, entendida como um dos pecados capitais, expressa um controle da Igreja sobre os hábitos alimentares.

No terreiro de umbanda, a maioria dos rituais religiosos está ligada à oferta de alimentos. A obtenção de favores das entidades é retribuída com a 'comida de santo'. Quem ainda não presenciou cenas de despacho em encruzilhadas ou nos cemitérios? Uma vela vermelha, galinha com farofa, uma garrafa com cachaça, charutos e moedas...

Os espíritas, embora tenham hábitos de se alimentar de carne, nas ocasiões em que devem participar de uma 'mesa de trabalho' procuram evitá-la, por consi-

derarem que esse alimento produz uma baixa vibração, o que dificulta a comunicação com os espíritos mais elevados.

Podemos lembrar ainda o caso dos macrobióticos, que defendem uma dieta alimentar baseada em cereais, legumes etc.; também os vegetarianos, que enfatizam a importância de certos alimentos para o equilíbrio físico e emocional do homem. Muitas vezes, esses grupos são adeptos do esoterismo, que preconiza para o exercício de elevação espiritual uma dieta alimentar específica.

Além desses vários exemplos que mostram a presença constante do alimento em todas as relações sociais, é preciso salientar que os alimentos se diferenciam também dependendo de idade, saúde, situação social e outras variáveis.

Em todas as idades, encontramos uma alimentação entendida como apropriada para aquela faixa etária, em função das representações sobre o significado do alimento conforme idade, sexo e papéis sociais. Embora em nossa cultura o bebê, nos primeiros meses de vida, deva se alimentar à base de leite, chá e sucos, isto não ocorre da mesma forma, ou seja, difere segundo classes sociais e regiões. O bebê de família de baixa renda, cuja mãe não consegue amamentá-lo, nem obtém leite nos postos de saúde, acabará muito cedo recebendo alimentos que são entendidos como próprios para pessoas adultas, como arroz e/ou feijão. Segundo Woortmann (1978), em certas regiões (Piauí e Distrito Federal), a criança, nos primeiros meses, deve ser alimentada com leite, mas não com o de sua própria mãe, que é considerado 'venenoso'. Assim, busca-se uma comadre que fica sendo 'mãe-de-leite'.

A sociedade recomenda às crianças e aos jovens uma alimentação à base de vitaminas e proteínas, com a finalidade de compensá-las pelo desgaste de energia. As crianças e os jovens, no entanto, têm suas próprias idéias a respeito do que é mais agradável comer: balas, sanduíches, chocolate, sorvete, refrigerantes etc. Existe, nesse sentido, um processo de socialização que procura mostrar a eles que tais alimentos podem ser gostosos, mas não nutritivos e podem ser prejudiciais: tiram o apetite, engordam, estragam os dentes. Entretanto, essas questões passam pelo poder aquisitivo dos segmentos sociais, e esse tipo de alimento, considerado não nutritivo, tem um espaço muito maior nas classes abastadas do que nas famílias de baixa renda.

Os adultos, por sua vez, já socializados dentro de certos padrões alimentares, vivem uma situação conflituosa entre comer aquilo que é apreciado em nossa cultura (feijoada, costela, lingüiça, quindins, tortas, cerveja) e aquilo que é entendido como saudável. Sabemos que os alimentos gordurosos devem ser evitados não só para impedir doenças arterioscleróticas, mas também para atender a padrões estéticos que valorizam o corpo magro e atlético.

Os velhos também vivem uma contradição, pois aprenderam a apreciar e mesmo a preparar os alimentos, mas no estágio de vida em que se encontram apresentam problemas para digeri-los. Esses problemas se iniciam com a mastigação, uma vez que, em função da idade, seus dentes apresentam estado precário. Dependendo da classe social, podem fazer uso de regimes alimentares rigorosos, isto é, consumir alimentos bem cozidos, leite, verduras, frutas, carnes macias e tenras. Outros, entretanto, que não possuem uma condição material privilegiada, continuam na dieta alimentar que sempre tiveram, ou até mesmo com um teor nutritivo inferior, pois a aposentadoria reduz o poder aquisitivo do trabalhador.

Não só existe uma comida especial para cada faixa etária como ela também constitui uma variável importante na diferenciação entre ricos e pobres. O conceito de pobreza e riqueza, do ponto de vista do pobre, passa pela 'despensa cheia'. Rico é aquele que tem alimento em abundância, pobre o tem em escassez e dele faz uso de forma diferente. Na análise feita pela antropóloga Verena Martinez Alier sobre as representações das mulheres bóias-frias, o tipo de comida e o horário, assim como os hábitos alimentares, são considerados importantes marcadores das diferenças entre os pobres e os ricos. Nas palavras de alguns informantes, "comer à uma hora da tarde, ao invés das dez da manhã, como eles fazem, é horário de rico", ou

> o pobre come comida fria e bebe café frio, come no meio da sujeira, sentado no chão, isto é, nas roças, e usando apenas uma colher. Os ricos não, sua comida é quente, comem sentados à mesa. Além do mais, os ricos comem carne todos os dias, porém, coitado do pobre, trabalha em serviço pesado e não tem carne para comprar. (Alier, 1975:68)

Alba Zaluar, num estudo feito com camadas de baixa renda no universo urbano, aborda outros aspectos da comensalidade. Para os pobres urbanos,

> existem alimentos que são comida e outros que não o são. Comida é basicamente feijão, arroz e carne. As verduras, os legumes, as frutas, no seu discurso, aparecem sempre como alimentos que servem para 'tapear' e freqüentemente vêm na forma diminutiva: 'saladinhas', 'verdurinhas', 'coisinhas', que 'não dá', que 'não satisfaz'. Do mesmo modo, o arroz sem acompanhamento do feijão vira 'arrozinho' e comê-lo assim é considerado passar fome. A pessoa que não ingere comida, seja porque não pode comprar o que é comida, não come: 'faz lanche', tapeia, e os resultados desse tipo de alimentação são vistos como catastróficos: 'a pessoa emagrece', 'fica só no osso', 'morre'... O que não é comida pode incluir peixe, canja de galinha, frutas, verduras. E não são comida porque não sustentam, não 'enchem a barriga', não satisfazem, não são 'fortes',

> enfim. Podem e são usados freqüentemente como complemento da 'comida', já que ajudam, 'compõem o prato', 'têm vitamina'. Em outras palavras: quem não come feijão com arroz está passando fome, sendo que desta mistura o arroz é o único elemento que pode ser substituído, ou por macarrão ou por farinha. E a substituição da carne pelo ovo, peixe, mortadela ou lingüiça, prática também usual entre eles, dá-lhes apenas uma medida de sua eterna condição de pobres que não têm dinheiro para comprar o alimento que mais valorizam: a carne, a comida mais 'forte', a que tem mais vitamina. (Zaluar, 1982:175-176)

Concluindo, pois, o pobre tem necessidade de sentir-se de barriga cheia, e isto ele só obtém por meio de arroz, feijão, macarrão, alimentos gordurosos, desvalorizando as 'misturas' (peixe, galinha, legumes, frutas), que são alimentos considerados leves, complementares, mas preferidos pelos ricos. A 'mistura' ou uma comida variada pode, eventualmente, ocorrer no domingo, marcando assim o tempo de lazer, o tempo do não-trabalho, das reuniões familiares.

No senso comum, encontramos as informações necessárias para um regime alimentar que pode resolver os problemas de alteração de saúde, bem como evitar que eles ocorram. Assim, a cólica abdominal do recém-nascido é tratada com chás de funcho, camomila, erva-doce, que são recomendados tanto para prevenir como para resolver as crises.

Banana, laranja, ovo, chocolate são alimentos que fazem mal ao 'fígado'. Este órgão é culpado de todas as indisposições digestivas. O outro grande responsável é a 'vesícula'. E para resolver os problemas provocados por esses órgãos, a sabedoria popular é rica em recomendar a inclusão de alguns alimentos, bem como a exclusão de outros. Nessas condições, uma pessoa doente deve comer alimentos leves, não gordurosos, como verduras e sopas, e deve incluir na dieta alguns chás que facilitam a digestão e agem diretamente sobre esses órgãos, como o chá de boldo.

> O conceito de intoxicação como conseqüência da prisão de ventre ainda perdura nas representações... Disto aproveitam fabricantes, com propagandas tipo: 'se está intoxicada, dor de cabeça, pele feia, mau hálito... tome...'. Assim, o uso de purgativo com a finalidade de limpeza ainda perdura entre os leigos. (Kleiner, 1984:33)

Tradicionalmente, o período de 'resguardo' da parturiente obedece a um regime alimentar severo para garantir a recuperação da mãe e a qualidade do leite para a criança. Canja de galinha, canjica e outros alimentos são indicados para restabelecer a parturiente, mas também para produzir um leite de alto teor nutriti-

vo. Porque, segundo as representações, a mãe que não se alimenta adequadamente pode até ter leite abundante, mas não satisfaz a criança, porque o leite é 'fraco'.

Há também certas normas no que diz respeito à mistura de alimentos. Assim, manga com leite ou vinho com melancia são totalmente proibidos. Há também prescrições quanto ao horário de ingestão de certos alimentos. Diz o ditado: banana de manhã é ouro, de tarde é prata, de noite mata.

Analisando a lógica da comensalidade brasileira, DaMatta (1987) enfatizou que no ato de comer estão implícitas duas situações: 'eu como para viver' e 'eu vivo para comer'. No primeiro caso é considerada apenas a instrumentalidade da ingestão de alimentos, ou seja, levam-se em conta os aspectos universais da alimentação (sustentar o corpo, obter energias e proteínas). Quando, no entanto, o ato de comer e a própria comida se revestem de aspectos morais e simbólicos, tem-se a situação 'do viver para comer'.

O ato de comer obedece a regras de etiqueta, as quais são mais ou menos observadas pelos diferentes segmentos sociais. As mães, em princípio, devem educar seus filhos para que comam de todos os pratos que vão à mesa; para que mastiguem de boca fechada; não falem enquanto têm alimentos na boca; não peguem a comida com a mão; segurem os talheres adequadamente; enfim, saibam se portar à mesa.

Comer exageradamente e com muita freqüência é um indicativo de falta de educação, pois tal comportamento sugere uma pessoa 'gulosa', 'esganada', que só pensa em comer, aspecto que em última análise nivela o homem ao animal. Contraditoriamente, o brasileiro vive outras normas que recomendam várias refeições ao dia: café, lanche, almoço, outro lanche, jantar e 'algo leve antes de dormir'. Portanto, os padrões culturais que orientam a comensalidade contêm, simultaneamente, o viver para comer e o comer para viver.

O 'comer para viver' e o 'viver para comer' se diferenciam fundamentalmente, ainda que não sejam excludentes. Enquanto o primeiro se relaciona com a sobrevivência, o segundo se relaciona com a vida social, isto é, o cotidiano familiar, casamentos, batizados, aniversários, reuniões políticas ou religiosas etc.

Esse modo de viver e pensar a comensalidade não é o único. Ele se manifesta diferentemente nas sociedades humanas. Assim, é de bom-tom, para um esquimó, estalar a língua demonstrando satisfação durante as refeições. Sempre que existir fartura de alimentos, os habitantes do Ártico podem comer além do limite da fome, chegando mesmo à exaustão. Cabe ao caçador que matou um urso a iguaria principal: o fígado do animal. No entanto, o esquimó bem-educado deverá oferecê-la ao seu companheiro de caça e este deverá recusá-la, pois um esqui-

mó se sentirá muito humilhado caso não possa retribuir um presente, em igual condição ou mesmo melhor, criando-se assim uma ampla rede de reciprocidade.

Para concluir, queremos lembrar que numa sociedade como a nossa, na qual a maioria da população é considerada de baixa renda, em que o poder aquisitivo é constantemente reduzido pelas crises socioeconômicas, o acesso ao alimento se torna cada vez mais difícil, fazendo crescer os problemas da subnutrição. É claro que problemas de alimentação inadequada podem ocorrer não só por razões econômicas. Assim, há o caso de mulheres que fazem regimes alimentares por questão de estética; crianças inapetentes, por razões psicológicas; ou ainda o homem do campo que, por fatores culturais, observa uma dieta pobre em verduras e legumes.

De qualquer modo, seja pela abundância de alimentos entre os ricos ou pela escassez entre os pobres, enfim, por diversidade das condições de classe, regionalismos e tradições, existe um amplo campo de atuação profissional da nutrição em face da realidade brasileira. Essas várias situações que enumeramos servem para o nutricionista pensar a diversidade sociocultural. O que procuramos demonstrar é que os hábitos alimentares obedecem a um código não só econômico ou utilitário, mas principalmente simbólico. É necessária, portanto, uma conscientização por parte dos especialistas da saúde para que se entendam as especificidades das situações consideradas, as quais sempre passam pela dimensão simbólica dos grupos.

Como já foi dito, o homem não vem geneticamente preparado para a vida social; ele necessita dos elementos culturais para informar sua ação. Por isso, precisa estar inserido num processo simbólico, do qual é criador e criatura. É esse processo que vai lhe dizer, por exemplo, o quê, quando, com quem, onde e como deve comer. Isso é muito mais complexo do que simplesmente satisfazer o instinto da fome. Entretanto, este último desempenha um papel importante em relação ao sistema simbólico. É da dinâmica entre ambos que se atualizam os hábitos alimentares. Por isso, é correto dizer que o alimento carrega um valor ao mesmo tempo utilitário e simbólico.

A proibição ou a prescrição de alimentos, segundo a teoria popular, repousam numa certa observação e experimentação, de maneira que, apesar de se diferenciarem dos modelos científicos oficiais, não devem ser consideradas irracionais ou desprovidas de uma lógica e/ou de uma consistência interna, mas principalmente devem ser captadas pela riqueza que contêm.

Cabe, portanto, ao nutricionista evitar uma postura dominadora, em que o seu saber científico é o verdadeiro e o do cliente é ignorante ou rebelde. Ou seja, não deve levar o seu conhecimento pronto ao grupo, mas construí-lo a partir do saber do outro.

Notas

1 As referências em separado à sociedade tribal e à sociedade camponesa em relação à sociedade capitalista têm um sentido didático. Concretamente, elas se apresentam relacionadas. Podem vir a existir exceções, no caso das sociedades tribais não contatadas.

2 Na sociedade atual assistimos a diferentes práticas com relação ao papel masculino de provedor e ao feminino de procriadora e cuidadora da prole.

Referências Bibliográficas

ALIER, V. M. As mulheres do caminhão da turma. *Debate e Crítica*, 5:59-85, 1975.

CÂNDIDO, A. *Os Parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CLASTRES, P. *A Sociedade contra o Estado*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1978.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio Unesco*, 15(7):22-23, 1987.

FRY, P. Feijoada e *soul food*: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. *Ensaios de Opinião*, 2(2):44-47, 1977.

GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

KLEINER, M. Crenças e superstições em gastroenterologia. *Skopia Médica*, 2(2):32-36, 1984.

LÉVI-STRAUSS, C. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.

LÉVI-STRAUSS, C. *As Estruturas Elementares do Parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1976.

MALINOWSKI, B. *A Vida Sexual dos Selvagens*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1982.

VELHO, G. *Observando o Familiar: individualismo e cultura*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.

WOORTMANN, K Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. *Série Antropologia*, 20. Brasília, 1978. (Mimeo.)

ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: KOFFES, S. et al. (Orgs.) *Colcha de Retalhos*. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 159-182.

4

A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul

Norton F. Corrêa

A colonização portuguesa oficial do Rio Grande do Sul, no extremo sul brasileiro, inicia-se nas primeiras décadas do século XVIII. Anteriormente, a região era habitada por índios. Os colonos portugueses trazem, já, consigo, escravo negro. Na segunda década dos 1800 começa a imigração alemã, e em seus anos finais, a italiana.

Quanto aos pratos típicos da culinária regional, deve-se aos índios a invenção do típico dos típicos: o churrasco, carne assada nas brasas, além da farinha de mandioca, que sempre acompanha o primeiro; e igualmente uma bebida, o chimarrão, infusão feita com as folhas de um arbusto. Os portugueses contribuíram com a maioria dos pratos, destacando-se o feijão e o arroz. Os alemães encarregaram-se de popularizar a batata, enquanto os italianos trouxeram a polenta. Observa-se que a batata e a polenta são alimentos emblemáticos das populações de ascendência alemã e italiana do Rio Grande do Sul, respectivamente. Essa relação se expressa nas xingações padronizadas de que são vítimas: 'alemão batata, come queijo com barata' e 'gringo polenteiro'.

A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada e foi adotada também pelos que não descendem de africanos. Parece ser mais de origem banto, como os primeiros escravos que chegaram, a partir do século XVIII. Outro de seus segmentos é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizado no batuque, religião de origem africana (sudanesa) característica do Rio Grande do Sul e semelhante ao candomblé da Bahia ou ao xangô do Recife. Seus afilhados, em sua maciça maioria, são negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades.

Tais alimentos assumem importância crucial, nesse culto, porque os deuses afro-brasileiros, como tantos outros de tantas religiões, 'comem'. Basta pensar na religião judaica, em que se ofereciam produtos agrícolas e animais a Javé.

Ou, no catolicismo, em que Cristo, o 'cordeiro de Deus', é oferecido ao Deus-Pai e tem o sangue e a carne ingeridos simbolicamente pelos fiéis. Ao contrário da *culinária* de origem banta, o conhecimento tanto do preparo quanto das características dessas comidas rituais é mantido no espaço 'intramuros' dos templos de batuque. Talvez tanto por serem sagradas como pelo considerável fechamento que o culto mantém. Tais fatores permitem que elas assumam uma conotação 'étnica', tal qual Peter Fry (1982) se refere quanto à feijoada.

Apesar de ser numericamente muito expressiva entre iniciados, freqüentadores e simpatizantes, a comunidade das religiões afro-rio-grandenses compõe uma espécie de rede subterrânea na sociedade gaúcha. Os assim chamados brancos sabem perfeitamente da existência dessas religiões, porque muitos ali vão buscar a intercessão das divindades para resolverem problemas de toda sorte.

A maioria desses brancos só tem acesso às salas, onde os chefes consultam os búzios (jogo adivinhatório), e aos pejis, onde ficam os implementos rituais, com sua penumbra, os cheiros dos alimentos sagrados depositados no chão, a profusão de alguidares, quartinhas de barro, as cortinas que ocultam certos objetos a olhos curiosos. Mas outros só conhecem de mais concreto os abundantes e temidos 'despachos' (oferendas alimentares) colocados em ruas, praças, praias, cemitérios gaúchos. Para uns e outros, entretanto, esse é um mundo praticamente hermético, cheio de mistérios, mas percebido sobretudo como perigoso. É perigoso, como diz Mary Douglas (1976), porque reconhecido como fonte de poder. Tudo isso produz, sem dúvida, um grande medo branco do feitiço negro.

O objetivo aqui é examinar alguns aspectos da presença do alimento nessa religião e do papel que desempenha na relação humanos-humanos e entre estes e as entidades sobrenaturais. Vários dos dados aqui utilizados foram divulgados em outra ocasião (Corrêa, 1992) e dizem respeito a pesquisas efetuadas em diversos templos de batuque, de 1969 até 1989.

As Comidas no Batuque

Os primeiros templos de batuque possivelmente foram fundados nos inícios do século XIX. Mais tarde apareceram outras formas rituais, como a Umbanda, na década de 1930, e a linha cruzada, nas décadas de 1940 e 1950. Esta última forma reúne no mesmo templo as entidades das duas outras. Sem estatísticas mais precisas, estima-se que podem existir hoje entre 80 mil e 100 mil casas de culto dessas três modalidades.

As divindades cultuadas no batuque, chamadas 'orixás', têm características muito humanas, cada uma com suas preferências e idiossincrasias. Em seu conjunto formam uma sociedade em que há famílias, amor, ódio intrigas, lutas, amizade etc. Da instância sobrenatural fazem parte ainda os eguns (mortos), tidos como extremamente perigosos, pois podem causar muitos prejuízos aos humanos, inclusive a morte.

Os orixás principais são doze: Bará, o homem que 'manda' nas ruas e nas encruzilhadas; Ogum, ferreiro, guerreiro e padroeiro dos artesãos; Oiá ou Iansã, mulher guerreira e sensual e 'dona' dos raios; Xangô, guerreiro que comanda o trovão; Odé, o caçador; Otim, mulher de Odé; Obá, mulher guerreira; Ossanhe, o 'orixá médico', dono das folhas; Xapanã, um velho feiticeiro que comanda as doenças; Oxum, deusa da beleza e da riqueza, dona das águas doces; Iemanjá, da água salgada; Oxalá, o mais velho de todos. Cada um deles, entretanto, divide-se em vários outros da mesma categoria, com diversos nomes e idades. Eles possuem também cores e símbolos próprios.

Cada templo possui uma chefia, o 'pai-de-santo' (ou 'mãe-de-santo'), que tem a autoridade suprema em sua casa, sendo também seu(sua) proprietário(a) legal. O conjunto de templos compõe uma comunidade na medida em que seus dirigentes e filiados comungam de uma visão de mundo (que chamo de 'batuqueira'), e todos os principais chefes se conhecem e se visitam.

Como já dito, deuses e eguns 'comem', sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele surge, assim, como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural. 'Alimento', entretanto, deve ser entendido numa dimensão ampla, pois além das comidas rituais propriamente ditas, há ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, bebidas alcoólicas ou não, hortaliças, frutas, ervas de folhas diversas, que compõem a culinária batuqueira. Porém, para os seres sobrenaturais o de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais.

A iniciação corresponde a um pacto estabelecido entre o homem e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é a proteção. Para proteger os humanos, no entanto, eles precisam estar fortes, e para tanto torna-se necessário mantê-los sempre bem alimentados. Este é justamente o principal dever dos iniciados, por isso as comidas rituais do batuque chamam-se 'comidas de obrigação'. Não alimentar o orixá, ou seja, não cumprir o pacto, é não apenas perder a sua proteção, mas sobretudo ficar exposto a riscos (incluindo-se castigos por parte do próprio orixá) que não raro podem resultar na morte. Entende-se que o deus, uma vez feita a iniciação de um fiel, passa a 'cuidar' deste – mais especificamente

de sua cabeça, onde 'mora'. Existem vários graus de iniciação, e cada um deles, progressivamente, corresponde ao sacrifício de animais com maior volume de sangue: vai do 'bori', em que se sacrifica uma pomba, até graus maiores, em que a vítima pode ser um touro. A iniciação final é chamada de 'aprontamento' e firma o pacto com a divindade. Assinale-se que ele implica, entre outros aspectos, a proibição de a pessoa comer certos alimentos, o que é chamado 'quizila'.

A cerimônia de iniciação consiste, primeiramente, em entronizar o deus em uma pedra ('ocutá') ou objeto especial, que compõe sua representação material. Em seguida, o animal é decapitado e seu sangue vertido simultaneamente no 'ocutá' e na cabeça do iniciado, onde deverá permanecer três dias. Diz-se então que o orixá 'está comendo'. Nessas ocasiões, no instante exato em que o sangue toca o crente, o orixá deste 'baixa' (ocorre a possessão). Então, demonstrando a sua fome, não é raro que o possuído tome o corpo do animal sacrificado nas mãos e beba o sangue diretamente de seu pescoço.

O ato é visto, também, como prova de verdadeira possessão, pois entende-se que é muito nojento e apenas uma divindade poderia fazê-lo. Várias outras provas de possessão incluem substâncias a serem ingeridas pelo possuído: tomar um copo de vinagre com sal e pimenta (vomitório eficaz, caso não haja a presença do orixá); comer mechas de algodão incandescente embebidas em dendê; beber o mesmo dendê fervendo. Certos chefes são acusados de obrigar os possuídos a ingerir excrementos humanos para saber se não é uma simples burla. Há, ainda, o caso dos 'axerês', espécie de estado intermediário, na possessão, entre o santo e o normal, em que a pessoa assume comportamento infantil. Eles costumam sair catando insetos como baratas ou certas lesmas e, com manifestações de grande regozijo, os disputam e ingerem vivos na frente dos humanos, muitos dos quais não suportam a cena e vomitam. Tal como nos outros casos, isso também é considerado uma prova de possessão.

Cabe dizer que tudo aquilo é consumido pelos deuses nos testes oficiais da possessão ou no estado de axerê; não deixa de ser alimento, tanto que é ingerido por eles. Mas se tornariam 'antialimentos' para os homens, por serem prejudiciais, nojentos, comidos crus e ainda mais vivos, como no caso de lesmas e baratas. Assim, o alimento ocupa uma posição-chave também como elemento divisor de águas entre categorias de seres do mundo natural e do sobrenatural do batuque, caracterizando-as e acentuando suas fronteiras.

Cada orixá somente aceita o sangue de determinados animais – aves, caprinos, ovinos, suínos, bovinos, peixes –, considerando-se o sexo, idade, cor e algumas outras características físicas deles. Tanto orixás como mortos recebem

também algumas partes especiais do animal, como as patas, a cabeça, alguns órgãos internos e testículos. Alguns dos alimentos dos mortos são específicos, mas outros são muitos semelhantes aos dos deuses, exceção feita a certos ingredientes especiais. Há pratos rituais oferecidos apenas às divindades, outros apenas aos eguns e outros, enfim, que podem ser compartilhados entre deuses e homens ou mortos e homens.

Aqui é interessante abrir um parêntese. Anteriormente fiz referência à umbanda e à linha cruzada. A primeira modalidade designa-se umbanda branca, cultua 'caboclos' e 'pretos-velhos' (espíritos de índios e africanos velhos), além de certa categoria de orixás. A linha cruzada cultua estes, os orixás do batuque e mais o Exu e a Pombagira. As entidades da umbanda branca são consideradas de menor eficácia ritual do que todas as demais, justamente por sua alimentação: recebem apenas mel e frutas, enquanto que as demais recebem sangue.

Os fundadores do batuque e seus descendentes não encontraram, obviamente, tudo o que existia na África para sua prática ritual e aproveitaram os ingredientes aqui disponíveis, seguidamente combinando-os de forma diferente, de modo a elaborar uma cozinha ritual, própria. Da contribuição indígena, Ogum apropriou-se do churrasco (e com farinha de mandioca, tal como é servido na mesa rio-grandense), sendo que a erva-mate é oferecida aos eguns. A 'batata-inglesa', popularizada pela colônia alemã, é uma das comidas preferidas do Bará, enquanto que Oxum gosta da italiana polenta.

Quanto à contribuição portuguesa, os mesmos eguns gostam de arroz (cozido com galinha). A Bará e a Ossanhe se oferece também lingüiça; e certos templos acrescentam feijões pretos crus ao opete – um bolinho de batata cozida – apreciado por Xangô. Outros pratos aparecem também – como o sarrabulho (um guisado de vísceras) – oferecidos a todos os orixás, cabendo aqui alguns comentários. O primeiro é que se observa que o universo da cozinha ritual batuqueira é uma espécie de amostra da culinária de cada uma das chamadas etnias formadoras principais da população gaúcha, tal como uma radiografia desta. Isso, de um lado, ajuda a assinalar o caráter regional do batuque diante de outras religiões congêneres, como o candomblé; e de outro, denuncia a considerável integração de seus devotos (conseqüentemente, da religião que praticam) no ambiente sociocultural rio-grandense. O segundo é que os deuses Ogum, Bará (sob o nome da Elegbara ou Legba), Oxum ou os eguns (mortos) são conhecidos e cultuados em praticamente todos os locais de influência nagô: África, Américas. Mas o único lugar no mundo, exatamente, onde essas entidades comem tais alimentos é no Rio Grande do Sul.

O Alimento e seu Consumo

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: as comidas 'de obrigação' e as comidas 'brasileiras'. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto, como é o caso do churrasco. Essa idéia de brasileiro e não-brasileiro aparece em outras expressões, remetendo para a questão da identidade do grupo: as pessoas dizem pertencer à religião 'africana'; o termo 'festa' significa, automaticamente, cerimônia litúrgica, enquanto que uma festividade qualquer, 'civil', é chamada de 'festa brasileira'. Tudo isso parece indicar que representam-se a si mesmos como não-brasileiros ou estrangeiros, talvez reflexo do *status* de excluído da cidadania que o negro continua tendo até hoje no Brasil.

A necessidade de confeccionar um grande volume de comidas determina que seja reservado um bom espaço para as instalações da cozinha. E ali, certamente, encontraremos panelões, fogões a lenha de grande porte, dúzias e dúzias de pratos. Casas, como a da mãe-de-santo Santinha do Ogum, possuem duas cozinhas, uma para 'a religião' e outra para o dia-a-dia.

A responsabilidade na confecção das comidas de obrigação é muito grande, razão pela qual cada casa de religião tem uma cozinheira especializada, sempre 'velha'. Costa Lima (1977), referindo-se ao candomblé baiano, assinala, entre outras importantes observações, que a cozinheira, lá denominada de 'iabassê', tem de ser velha o suficiente para não mais menstruar. Tanto na religião baiana como na gaúcha, uma mulher menstruada de forma alguma pode preparar alimentos rituais.

Com efeito, a elaboração de um simples prato implica uma infinidade de detalhes que tem de ser respeitada. Ocorre que nas solenidades rituais de certas casas o número de animais sacrificados, entre quadrúpedes e aves, pode chegar a centenas. Como foi dito, o orixá exige animais de certas cores. Fica fácil saber qual animal deve ser preparado para tal orixá enquanto está com a pele, mas sem esta as coisas ficam difíceis. A cozinheira, então, tem de estar muito atenta para não trocá-lo. Como veremos, dar uma vítima trocada para um santo pode ser entendido por este como grande desaforo, provocando sua vingança não apenas contra o ofertante do animal como também contra o dono do templo.

Conquanto o batuque seja uma religião de pobres, seu ritual tem alto custo de manutenção, justamente pela necessidade de sacrificar muitos animais e confeccionar dezenas de pratos rituais. Nas cidades gaúchas há um mercado de animais destinados especialmente ao culto, sendo comum estabelecimentos colocarem pla-

cas como 'vendem-se bichos para a religião' ou similares. Os comerciantes do ramo, que conhecem bem tais detalhes, cobram alto preço por esses animais, acima do valor normal do quilo. Um pai-de-santo tem, assim, de fazer muita economia ao longo do ano para poder promover as solenidades rituais de seu templo.

Os respectivos filiados também contribuem, mas sua parte é invariavelmente menor. É muito comum que os chefes ajudem seus 'filhos' mais pobres a darem de comer a seus santos. No dia da festa, todos – visitas, seja quem for – comem sem pagar um tostão, sendo que casas de porte maior podem reunir 400 pessoas em uma única cerimônia. Como se não bastasse, cada um leva para casa um pacote – o mercado – no qual há pequenas porções das principais comidas preparadas. Comer dessas comidas é sacralizar-se, se o mercado permite estender tais benefícios aos familiares que ficaram em casa. A lógica que comanda a ação, aqui, é oposta à ocidental capitalista: nesta, tem prestígio quem acumula bens. Na visão batuqueira é o contrário: tem prestígio quem distribui, porque se o faz é porque pode.

Por trás dessa lógica há uma razão mística: o êxito de um templo e de seu dirigente é atribuído ao seu orixá protetor. Ter condições de dar uma grande festa com muita comida, então, é algo percebido pelos seguidores do batuque como demonstração cabal de poder por parte do orixá e, simultaneamente, da excelência e eficácia do dono da casa, que tem habilidade para utilizar tal poder para satisfazer a clientela, que lhe paga bem. E esse prestígio, é claro, projeta-se também para os freqüentadores do templo. Pois pergunta-se: qual iniciado não se orgulhará em pertencer a um templo desses? É válido supor, então, que esse jogo que tem por base a confecção e distribuição suntuosa de comidas, nas festas públicas do batuque, está inscrito nos vetores de prestígio e poder que marcam as relações sociais no culto.

O momento principal de consumir os alimentos, nessas festas, é uma cerimônia coletiva e pública chamada 'mesa-dos-prontos' (iniciados em grau maior). Uma grande toalha é colocada no chão e sobre ela depositam-se pratos com todos os tipos de comidas rituais confeccionadas. Os prontos, ajoelhados à sua volta, devem comer um pouco de cada uma delas. Pessoas não iniciadas ficam apenas assistindo. Come-se com a mão. Uma rápida incursão por uma antropologia do alimento vai nos levar a pensar, quanto a um prato específico, sobre quem o faz, como faz, com quê, para quem, como e quando ele é consumido. No caso, estamos em presença de pratos étnicos, digamos, que devem ser consumidos de forma também étnica, sem talheres, e por certo tipo de pessoas. Consumir, assim, determinado alimento, e de certa forma especial, corresponde também a uma expressão simbólica que identifica categorias sociais, não apenas quanto ao interior do

templo (prontos/não-prontos), mas também com relação à sociedade inclusiva: batuqueiro/não-batuqueiro.

Encerrada a mesa, começam, ao som de cânticos e tambores, as danças rituais. A coreografia expressa as características místicas atribuídas aos orixás, e duas dessas danças fazem referência à culinária. Uma delas é a da Oxum Docô, uma velha, cujos gestos sugerem alguém que, tendo um alguidar num braço, mistura massa de farinha com as mãos: "É a Oxum, mexendo o fubá dela". Outra, de Obá, imita uma pessoa que, em pé, estivesse batendo um pilão. Um aspecto importante dessas danças é que elas colocam diante dos olhos humanos, via dramatização, o universo mítico batuqueiro. Essa visualização constante, a cada festa, permite que tais representações coletivas sejam, também constantemente, reforçadas em âmbito individual. Em outras palavras, contribuem para a persistência da tradição, elemento em torno do qual, em última análise, o grupo se perpetua e reproduz. E nesse contexto, mais uma vez, observa-se a presença do alimento.

A Comida no Culto dos Mortos

As cerimônias de culto aos mortos, chamadas 'aressum' ou 'missa-de-eguns', também implicam um grande consumo ritual de comida. Os espíritos são especialmente chamados para o festim, que compartilham com os humanos, apenas. Essa participação, entretanto, não é total, como entre homens e orixás, pois embora seja o mesmo alimento que ambos comem, os respectivos recipientes são rigorosamente separados. Isso se deve ao extremo perigo representado pelo egum que, sentindo-se solitário, tenta levar consigo tantos quantos possa de seus antigos companheiros de religião. E ele detém poder para tanto, especialmente nessas ocasiões em que valem oficialmente as suas regras. Partilhar efetivamente com o morto uma mesma porção de alimento seria apagar a fronteira morto/vivo, assumindo a condição de seu igual, o suficiente para ser 'levado'. É importante, então, conservar bem viva a separação entre as duas categorias, mas, por questão tática, manter uma aparência de comunhão.

A 'missa' é um anti-ritual em relação aos deuses, como que uma imagem destes no espelho: reversa. A diferença se traduz pela existência de uma infinidade de detalhes em que as oposições simbólicas entre ambos são diametrais e bem explicadas. Graças ao perigo representado pelo egum (que é ademais muito exigente), detalhes mínimos são obsessiva e rigorosamente seguidos. Um chefe me relatou caso em que os integrantes de um templo resolveram 'despachar' (mandar

embora), junto com os demais restos, os alimentos não cozidos – arroz, feijão etc. – que tinham sido comprados para a ocasião, mas não preparados. Disse achar "aquilo uma loucura", pois tinha certeza de que o morto iria logo manifestar-se irritadíssimo (e portanto ainda mais perigoso), exigindo fogões, botijões de gás, panelas, fósforos, para poder preparar os gêneros alimentícios enviados indevidamente crus. Tal detalhamento funciona como balizas que mapeiam os territórios não apenas quanto ao mundo dos orixás e ao dos mortos, mas também quanto ao destes e ao dos homens. E o alimento aparece, aí, novamente, como um importante fator no estabelecimento de tais diferenças.

Tal como nas cerimônias para os orixás, sacrificam-se vários animais para os eguns. O sangue é vertido em um buraco feito sob uma casinha – o balé – nos fundos do templo de batuque. A carne dos animais também é cozida, e com ela, além de outros ingredientes, são confeccionados alimentos próprios para a ocasião. Muitos desses pratos são quase idênticos aos dos deuses, não fora a troca de certos elementos. Diferentemente das festas de orixás, as carcaças das vítimas são seccionadas longitudinalmente, sendo a metade direita reservada para os humanos e a esquerda para os mortos.

Prepara-se 'tudo o que a boca come', o que inclui as mais variadas comidas 'brasileiras', especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Os pratos rituais – indispensáveis, pois marcam o caráter específico das cerimônias – são o 'fervido' e o arroz com galinha, feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois são considerados 'comidas de egum'. Batuqueiros mais ortodoxos recusam-se taxativamente, fora das ocasiões prescritas, a comer risoto de galinha, prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos eguns.

Os alimentos da mesa de eguns, colocados diretamente no pavimento do salão das cerimônias, são acompanhados por pratos e talheres, para que o morto possa comer. Embora, como disse, se usem apenas as mãos nas refeições cerimoniais do batuque, aqui há comidas brasileiras – e aí a razão dos talheres.

As comidas dos vivos são idênticas às oferecidas aos mortos, mas colocadas em outros recipientes e em locais mais elevados – a separação espacial simbolizando as diferenças. Se em vez do ritual anual de eguns for um enterro, um prato de arroz com galinha ou fervido é colocado sob o caixão, que permanece no salão de cerimônias no templo. Na visão do culto, comer, mesmo por distração, qualquer porção dos alimentos destinados ao egum, como já dito aqui, é se expor à morte certa. Contam-se vários casos de gente que morreu subitamente por ter cometido tais infrações, como o da menina que, por ter comido "só uma pipoquinha do egum, não viu clarear o dia".

Na missa são servidas bebidas alcoólicas, rigorosamente proibidas em rituais para os orixás. O ápice da cerimônia é o 'café', um café com leite acompanhado por sanduíches, bolinhos, goiabada, pão, biscoitos, o que se quiser. No centro da mesa, oferecida ao morto, são colocados pequenos pratos com porções dos mesmos alimentos destinados às pessoas. Estes ficam ao redor. Cada participante, ombros tocando nos vizinhos, fica de pé em frente à xícara que lhe é destinada, podendo comer com calma, até se fartar. Mas não pode deixar restos, pois o egum imediatamente irá comê-los, isto significando automaticamente a morte do dono dos restos. O oficiante espera que cada um termine e, a um sinal seu, todos se afastam subitamente da mesa. O ato faz parte de uma série de procedimentos simbólicos correlatos, no aressum, que objetivam fazer o morto entender que não pertence mais a este mundo e que deve se juntar a seus iguais. Aí está, por exemplo, o significado de todos ficarem apertados à volta da mesa, e do pulo: impedir, primeiramente, que o egum se junte aos que estão nela (porque não há espaço); e depois, o deixam sozinho. Negam-lhe, assim, o direito e a alegria de compartilhar, com seus antigos companheiros, das refeições litúrgicas comunais.

Terminada essa parte do ritual, faz-se uma limpeza mística nas pessoas e na casa mortuária, que consiste em esfregá-las com aves vivas e um pacote contendo milho torrado (do Bará), entre outros materiais. Aqui temos, novamente, a presença de certos alimentos que, por pertencerem a orixás, têm o poder de eliminar o contágio do morto. Em seguida, tudo o que não foi consumido é colocado em sacos e levado para a água corrente.

É possível fazerem-se, ainda, outras observações. Uma delas é que a comida é fator-chave tanto para atrair o morto como para afastá-lo, remetendo-o à comunidade de seus pares. Mas sendo-lhe oferecida anualmente – isto é, trazendo-os novamente de volta – , permite que participem da sociedade dos vivos. Sendo chave da rejeição e da atração, ela em última análise também exorciza a morte-extinção, pois mostra que há uma comunidade depois dela, a sociedade dos mortos.

As Comidas Sagradas

Os principais pratos rituais do batuque são:

Acaçá – Oferecido a Oxalá. Coloca-se milho de canjica branca de molho. Ao amolecer, é ralado em uma pedra até transformar-se em pasta. A massa é enrolada em folhas de bananeiras e cozida no vapor. Só os orixás comem.

Acarajé – É um bolinho de feijão 'miúdo' frito em azeite-de-dendê. Para Oxum é necessário descascar o feijão, bastando, para que solte a casca, deixá-lo de molho por alguns dias. Para Iansã é preparado com casca. Ralam-se os grãos em uma pedra. Podem ser oferecidos tanto aos humanos quanto aos orixás. Um aspecto interessante é que as pessoas ocultam-se dos olhares alheios quando batem o acarajé, pois acredita-se que a massa pode 'desandar' se outros 'botarem os olhos em cima'.

Alelé (ou olelé) – É a mesma massa do acarajé posta a cozinhar no vapor e enrolada em folhas de bananeira. É oferecido a Oxum, sendo que os humanos não o comem.

Amalá – O amalá é um delicioso pirão de farinha de mandioca sobre o qual se coloca um ensopado de carne bovina picada com folhas de mostarda e todos os temperos que se quiser. Pode ser feito com camarão ou galinha, substituindo-se a mostarda por quiabo, dependendo do orixá a que é oferecido. Caso se coloque repolho, torna-se prato de egum. Tradicionalmente, por um castigo que recebeu de Oxalá, o pai de todos os orixás, Xangô Aganju, o moço, recebe o amalá numa gamela. Nas bordas do prato colocam-se seis bananas semidescascadas com as pontas molhadas em azeite-de-dendê. Pode-se homenagear, ao mesmo tempo, Iansã, uma das mulheres de Xangô, acrescentando-se maçãs, que são ofertadas a ela.

O amalá pode ser tanto oferecido para os deuses como para os humanos. É prato obrigatório em qualquer solenidade ritual por duas razões. Em primeiro lugar porque Xangô é o 'dono do barulho', dos instrumentos musicais sagrados, que só funcionarão adequadamente se o seu dono estiver satisfeito, alimentado. E em segundo lugar, porque se a presença de Xangô (que também 'comanda os mortos') estiver garantida, estes não terão oportunidade de intrometer-se na festa, causando problemas. Os Ibêjis (gêmeos) recebem amalá idêntico, mas com caruru, outro vegetal.

Aorô – Massa de acarajé sem casca que se leva ao forno em forma de bolinhos. Depois de assados são moídos, a eles se adicionando dendê, sal e, por cima, folhas de couve picadas. Há pessoas que os oferecem a Oxum, enquanto outras dizem que são para eguns.

Atã – Há dois tipos de atã. O primeiro, água com algumas gotas de limão em garrafinhas decoradas com franjas de papel colorido, se oferece apenas para os orixás. Atualmente já se observam refrigerantes industriais de limão. O outro tipo de atã é uma salada de frutas, todas que se quiser, com xarope de framboesa, água e açúcar, servida em grandes potes de barro, no final das festas rituais, para todas as pessoas que comparecerem. Pertencente a Ogum, essa bebida centra uma das mais importantes dramatizações dos mitos do grupo religioso. A

dramatização se baseia numa história mítica que envolve vários orixás. Conta-se que Xangô era comprometido com Iansã, deusa muito sensual. Ele era também servo de Oxalá, o Velho, pai de todos os orixás, e como tal encarregado de transportá-lo nas costas, cargo muito honroso. Certo dia, todos os orixás dirigiam-se a uma festa. Ao passar num pontilhão, Xangô vê ao longe Iansã, belíssima e, como se não bastasse, com um prato de amalá nas mãos – a comida preferida do orixá. Perturbado, ele desanda a correr, deixando Oxalá cair no barro. Os outros orixás vêm em grupo, conversando, e não ouvem os gemidos do velho. Mas Ogum, que vinha mais atrás, recolhe Oxalá e coloca-o às costas. O pai de todos está furioso! Como primeira medida, elege imediatamente Ogum como seu servo e, ainda mais, tira Iansã de Xangô e entrega-a para o primeiro. Finalmente condena Xangô a comer em uma gamela – uma humilhação, visto que todos os demais orixás comem em pratos de barro. Ogum, guerreiro e ferreiro, leva Iansã para sua casa, no mato, onde tem sua ferraria. Mas Xangô, que mora numa pedreira próxima, de forma alguma se conforma com a situação. Então, do alto da pedreira ele canta, chamando Iansã e dizendo-lhe que embebede Ogum para fugir com ele, Xangô. Mas a fuga é descoberta, os fujões são perseguidos e há lutas, pois todos os três são guerreiros.

O embebedamento de Ogum por Iansã é dramatizado nos finais das festas por ocasião da 'dança do atã', quando as garrafinhas, juntamente com pequenas espadas, são retiradas do quarto de santo para a encenação. Garrafas são entregues a possuídos por Iansã, e as espadas para os oguns. Ao som dos cânticos e tambores, então, as Iansãs, com atitudes disfarçadas, vão levando as garrafas à boca dos parceiros, mas elas bebem também. Enquanto isso, eles esgrimem as espadas. A cerimônia termina com a simulação de uma bebedeira coletiva entre os orixás que dançam.

Axoxó – Milho amarelo comum cozido na água com sal. Sobre o milho colocam-se rodelas de coco. Há pessoas que dizem pertencer a Oxalá, outras a Obá e outras, enfim, a Xapanã. É comido por orixás e também por pessoas.

Batata-doce frita – É oferecida em rodelas, para Iansã, podendo ser saboreada também pelos humanos.

Canjica – Milho cozido em água. Para Iemanjá, deve ser canjica branca refogada na banha e com sal, cebola e tempero verde. Se for para Oxum, passa pelo mesmo processo e leva ainda dendê. Para Oxalá, deve ser branca e sem sal. A canjica servida para as pessoas é branca, com açúcar e coco.

Churrasco – Tal como se prepara no Rio Grande do Sul: carne (de preferência costela) assada na brasa. Acompanha farinha de mandioca crua ou cozida (farofa). É comida de Ogum.

Cocada branca – Para Iemanjá e Oxalá.

Ecó – Há vários tipos de ecó e para várias entidades, nenhum deles oferecido às pessoas. Muitas vezes, o que é chamado ecó é um conjunto de pratos com ingredientes diversos. O mais comum é o ecó do Bará, um alguidar com água salgada sobre o qual se colocam três ou sete pingos de azeite-de-dendê, acompanhado de outro com milho comum torrado, e três ou sete batatas sapecadas, dendê e três ou sete balas de mel. Há pessoas que o fazem, para o mesmo Bará, com pirão de acaçá (mencionado anteriormente) ou farinha de mandioca temperada com sal e salsa. Segundo o pai-de-santo Ayrton do Xangô, outros orixás recebem ecó – Xapanã: água com carvão, sete pimentas-da-costa e dendê; Iemanjá, água com oito pipocas; Oxalá: água, mel e acaçá desmanchado; Oxum: água com mel e oito pipocas; Iansã: água com cinza; Xangô: banana desmanchada em água, farinha de mandioca e dendê. Tive ocasião de observar ecós para eguns com sangue de aves, farinha de milho e mandioca, azeite de mesa, pó de café e erva-mate.

Farofa com ovo e lingüiça – É para Bará. Vi ser servido, no templo da Babaloa Laudelina do Bará, para as pessoas presentes.

Farinha-de-Xapanã – Farinha de mandioca pilada com amendoim torrado e açúcar. Comem os orixás e as pessoas. Esta é uma comida que, no passado, as escravas vendiam nas ruas de Porto Alegre com o nome de 'farinha-de-cachorro'.

Feijão-miúdo com canjica – É servido para Obá, e as pessoas não o comem.

Frutas em geral – Vários orixás recebem frutas. De maneira geral, as frutas pertencem a Oxum, pois 'é a dona da quitanda'. As laranjas e as frutas amarelas a ela pertencem, especialmente. Xangô é o dono das bananas; Iansã, da maçã e da pitanga; Obá, do abacaxi.

Guisado de lingüiça ou carne de tartaruga – Faz-se um ensopado e serve-se com farofa. Podem comer orixás e humanos. Caso se queira, pode ser servido dentro do casco da própria tartaruga. É comida de Ossanhe.

Milho torrado – Torra-se o milho, adiciona-se dendê e um pouco de sal. Acompanham sete batatas-inglesas sapecadas e igual número de balas de mel. É para Bará Lodê, da rua, e exclusivo do orixá.

Milho com feijão miúdo quase torrados – Xapanã. Não é oferecido às pessoas.

Minhã-minhã – Farinha de mandioca com dendê. Pertence a Ogum, e só orixá come.

Molocum – Feijão miúdo cozido e depois temperado com dendê, sal, cebola. Vai tempero verde em cima. Serve-se para Oxum, e é prato exclusivo dos orixás.

Nhálas ou nhélas – Comidas exclusivas dos orixás e dos eguns. Fritam-se as asas e pernas das aves sacrificadas. Acompanha uma bolinha de pirão de farinha de mandioca. Em caso de orixá do sexo masculino incluem-se, crus, os testículos dos animais abatidos. Nas nhálas de egum colocam-se apenas os membros esquerdos das aves.

Odum – Torra-se farinha de milho no forno. Se é oferenda para Oxum vai açúcar, dendê e sal, mas se é para Oxalá não leva dendê. É prato destinado apenas aos orixás.

Opeté, apeté ou peté – Pasta de batata-inglesa cozida à qual se dá a forma que se deseja, de acordo com o orixá. As pessoas não comem. Observei em forma redonda ou piriforme para Bará Jelu (de dentro de casa) e também piriforme para Bará Lodê, da rua. O de Ossanhe tem a forma de cabaça, tartaruga ou do órgão humano do qual se pede cura. Algumas pessoas dizem que Iansã come opeté de batata-doce. Opeté de Xangô é piriforme e leva feijões pretos fincados nas laterais.

Orufá – É um opeté especial para Oxum. Faz-se de batata-inglesa e colocam-se duas miniaturas semelhantes ao lado, que são os Ibêjis (gêmeos). Só orixá degusta.

Pão – Para Xapanã Velho, associado ao Cristo das Chagas.

Pipocas – Para Xapanã e Ogum.

Quindim – Oxum.

Sarrabulho – Guisado cozido e temperado de miúdos dos animais sacrificados. Prepara-se para todos os orixás e os humanos.

Fervido – Sopão grosso com farinha de mandioca e pedaços de carne e hortaliças. É comida de eguns, servida também para os humanos por ocasião das solenidades dedicadas aos primeiros.

Arroz com galinha – É igualmente comida de eguns e servida nas ocasiões mencionadas anteriormente.

Alimento e Feitiçaria

Na vida do fiel, muitas vezes há necessidade de curar-se de doenças, livrar-se de malefícios e problemas causados ou não por outrem, remover empecilhos que surgem em seu caminho. Mas a defesa muitas vezes implica um contra-ataque. Outras vezes é necessário um ataque-surpresa ao adversário para neutralizar suas ações. Em qualquer desses casos estamos, já, nos limites pouco nítidos do campo que se costuma chamar de feitiçaria. É nessas ocasiões que tanto os

orixás como os eguns são convocados para intervir, e tais intervenções são pagas com oferendas alimentares; dependendo da maneira como tais alimentos são feitos e oferecidos, tanto uma como outra entidade podem se encarregar de tais tarefas. É nesses aspectos que se percebe que na sociedade batuqueira conhecimento ritual significa poder, e é por isto que certos segredos – e a feitiçaria é o maior deles – são cuidadosamente escondidos de possíveis concorrentes no mercado religioso.

Os seguidores do batuque são unânimes em dizer que os orixás jamais fazem mal aos humanos, mas o mais correto seria dizer que não o fazem 'conscientemente', pois em última análise participam no mínimo indiretamente da feitiçaria. Isso ocorre porque, digamos, a 'personalidade' atribuída aos orixás é marcada por uma contradição: de um lado, tal como o Deus cristão, eles vêem tudo, são extremamente justos em suas ações, conhecem o futuro, dispõem de grande poder etc. Mas por outro lado são suficientemente ingênuos a ponto de se deixarem facilmente enganar pelos homens.

A comida tem papel fundamental no feitiço, funcionando com uma pedra de toque que determina uma inversão na ordem natural das coisas. A oferenda comum, para o 'bem', compõe-se de elementos que o orixá aprecia, e é apresentada juntamente com certos símbolos – vasilhas, papéis coloridos etc. – que servem para que este a identifique como sua. Na feitiçaria ela é alterada propositalmente quanto à forma de preparo, aos ingredientes, à aparência, buscando-se uma oposição o mais diametralmente oposta possível à outra. Dessa maneira pode-se, por exemplo, colocar sal em vez de açúcar ou mel, farta dose de pimentas para um orixá que as detesta, azeite de cozinha em vez de dendê. Ou materiais perigosos, como vidro moído ou cacos de vidro, e assim por diante. O oficiante chama o orixá pelo nome e informa que tal pessoa – a vítima – foi quem enviou a oferenda, sendo que seu nome, para que não pairem dúvidas, vai em um bilhetinho que acompanha o despacho. A raiva do deus é extrema – pois acredita-se que ele poderá até se 'cortar', como um humano, com os cacos de vidro – e então ele vinga-se violentamente do suposto ofertante.

Um dos feitiços mais comuns é o opeté preto. Trata-se de um bolinho piramidal de batata-inglesa cozida oferecido a Bará, com a cor natural do tubérculo. Para fazer o 'mal' confecciona-se um bolinho idêntico, levado à encruzilhada sobre um papel vermelho, tal como se faz normalmente. Mas desta vez o bolinho é rolado em pó de carvão para que fique preto. Uma vez encontrei um abacaxi (que pertence à deusa Obá) crivado de lâminas de gilete e com o nome da vítima em seu interior. Tal como no caso do vidro, supõe-se que ela irá se cortar ao tentar experimentar o abacaxi. Outro feitiço é feito com carne crua enrolada em um

boneco 'batizado' com o nome da pessoa visada, sendo o conjunto colocado ao ar livre, no sol. A crença diz que à medida que a carne vai apodrecendo, o mesmo ocorrerá com a pessoa. Outro, ainda, é colocar sal no 'bori' de alguém, conjunto de objetos sagrados que representam a cabeça dos iniciados, o que pode provocar-lhe a loucura.

Oferendas de comida também são feitas aos eguns, para que saiam em perseguição de alguém.

Alimento e Saúde

Na visão de mundo do batuque, a doença pode ser 'do corpo' – e aí cabe encaminhamento a médico – ou 'do espírito', com causas variadas. Entre as principais temos a desproteção e/ou o castigo, por parte do orixá, quando o seu iniciado não o alimenta convenientemente; ou em casos de não-iniciado, manifestação de um possível orixá, que deseja que ele cumpra a iniciação. No primeiro caso a solução é o restabelecimento do pacto; e no segundo, seu estabelecimento. Como visto aqui, ambos implicam a oferta de alimentos. Mas a doença pode ser causada, também, por inveja, 'olho-grande' ou mesmo feitiçaria. Nesta última hipótese o motivo poderá ser um egum, que 'se encosta e como que chupa o sangue da pessoa, que vai ficando fraca'. Para inveja, olho-grande ou feitiçarias menores, pequenos rituais bastam.

No templo do pai-de-santo Ayrton do Xangô, por exemplo, se houver necessidade desses serviços o consulente é encaminhado ao quarto de santo, onde ficam os objetos sagrados. Ali há uma fila de pratos rituais como os citados antes, que o pai-de-santo vai passando de cima a baixo, ao longo do corpo do cliente – braços, pernas, girando à volta da cabeça. Se for o caso de egum, faz-se uma cerimônia chamada 'troca'. Parte-se do princípio de que o egum, por ser 'cego, burro e tapado', pode ser enganado. O que ele deseja, em última instância, é o sangue da pessoa, mas, como 'não percebe bem as coisas', é convencido a trocar este pelo de uma galinha, tanto mais que a ave lhe será entregue no cemitério, onde eles 'moram'. Em casos extremos, tem de se oferecer ao egum um animal maior, que pode ser até mesmo um touro. Mas sempre será indispensável a limpeza mística, o ato de passar no doente os alimentos sagrados dos orixás, cujo poder afastará o egum e permitirá o restabelecimento da saúde de sua vítima.

Conclusão

Parece que uma simples vista de olhos na culinária ritual do batuque é suficiente para permitir algumas conclusões. Uma delas é que o fato de Ogum, Oxum, Bará e os eguns receberem respectivamente churrasco, polenta, batatas e erva-mate já sugere que se trata de uma religião do extremo sul brasileiro. Outra, que a culinária batuqueira expressa uma espécie de radiografia da sociedade rio-grandense, com suas várias influências culturais. Uma terceira conclusão é que o alimento não delimita apenas territórios físico-geográficos, mas também do social e do imaginário: conhecer ou não tal universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias da sociedade rio-grandense (não-batuqueiro/batuqueiro). Mas, do mesmo modo que espelha tais diferenças, o alimento simultaneamente promove igualdades: a identidade batuqueira se realiza também por seu consumo. Já no espaço intramuros dos templos, ele distingue quem é vivo, morto ou divindade. Ou seja, o alimento é símbolo de categorias da sociedade humana e sobrenatural. Uma quarta conclusão é que ele atua como uma espécie de chave-mestra reguladora no quadro geral das relações sociais e trocas simbólicas entre indivíduos, grupos e instâncias do mundo do batuque – por sua vez inscrito na sociedade gaúcha: de humanos entre si (sejam filiados ou clientes) e entre eles e as entidades sobrenaturais. Isto é, à própria essência e existência do batuque, como um todo, subjaz o alimento. De fato, nele se ocultam os mistérios da natureza humana e divina, o poder e o perigo, os segredos do bem e do mal, da saúde e da doença, da vida e da morte.

Por tudo isso, só posso dar total razão à saudosa Mãe Ester da Iemanjá, quando me confidenciou, literalmente, que 'a cozinha é a base da religião'.

Referências Bibliográficas

CORRÊA, N. *O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense.* Porto Alegre: EdUFRGS, 1992.

COSTA LIMA, V. *A Família-de-santo nos Candomblés Jeje-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intergrupais*, 1977. Tese de Mestrado, Salvador: Pós-Graduação em Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia..

DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo.* São Paulo: Perspectiva, 1976.

FRY, P. *Para Inglês Ver.* Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

5

Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*

Carmem Sílvia Morais Rial

País de Cocagne cousa nenhuma: terra de alimentação incerta e vida difícil foi o Brasil dos três séculos coloniais. A sombra da monocultura esterilizando tudo. Os grandes senhores rurais sempre endividados. As saúvas, as enchentes, as secas dificultando ao grosso da população o suprimento de víveres.

Gilberto Freyre, *Casa-Grande & Senzala*

Mesmo em uma leitura não sistemática de alguns textos que tratam dos primeiros séculos de presença européia no Brasil, o tema da alimentação aparece como central e já imbricado com reflexões sobre nossa identidade. O que comemos reflete nesses escritos não apenas quem somos, mas o que poderíamos vir a ser. Percorrendo-se alguns desses primeiros textos sobre o Brasil, escritos por visitantes que estiveram aqui nos primeiros anos após a chegada dos europeus em nosso continente, depara-se com numerosas descrições sobre o que se comia aqui e com interpretações sobre os que aqui viviam, descrições e interpretações em que a comida aparece como central na estruturação da identidade.

A comida, aliás, não pode ser desprezada como uma das motivações que impulsionaram a expansão marítima e a conseqüente descoberta do Brasil, pois, como apontam diversos historiadores, os portugueses ousaram enfrentar o mar tenebroso em busca das especiarias orientais que os livrariam do insosso dos seus pratos e do gosto e do cheiro de podre que eram integrantes comuns da alimentação do período, dado o pouco desenvolvimento das técnicas de conservação. Não que o sabor de podre fosse totalmente execrado; como se sabe, muitos entre os pratos de carne mais apreciados na Europa no fim da Idade Média eram consumidos em ligeiro estado de putrefação, entre os quais distinguia-se o faisão, cuja carne era servida já levemente amolecida. Reminiscência desse gosto encontra-

mos hoje entre diversos queijos franceses – a ponto de os desavisados soldados norte-americanos terem mandado para os ares queijarias na Normandia em 1942 por haverem confundido o forte cheiro exalado com o de cadáveres.

O paladar, aliás, não apenas serviu como incentivo para as viagens como também foi um instrumento usado como guia nessas travessias – consta que navegadores portugueses tinham no sabor da água do mar um dos parâmetros fiáveis de localização, medindo, em função da sua variação de gosto, a distância a que se encontravam da terra e identificando em qual oceano se encontravam, provando-a como fazem hoje enólogos. Infelizmente, desconheço registro de qual mar ou oceano era mais saboroso.

No Brasil, as considerações sobre a alimentação estiveram presentes desde os primeiros momentos do contato dos europeus. A primeira fonte para uma análise da alimentação no país teria que remontar à carta de Pero Vaz de Caminha, que contém diversas referências aos vegetais e animais consumidos pelos ameríndios, bem como à relação destes com os novos alimentos trazidos pelos europeus e à dos marinheiros portugueses com os alimentos brasileiros. Nela, lê-se a descrição da repugnância demonstrada pelos dois primeiros índios ao experimentarem os pratos oferecidos por Cabral, a bordo de uma das naus. Eles cuspiram praticamente tudo o que levaram à boca, até mesmo os doces oferecidos – o que poderia, se não contrariar as teses de que o sabor doce é um gosto inato, ao menos sugerir a hipótese de que nos adultos esse efeito favorável não mais funcionaria. Mais adiante, são numerosas as palavras de Caminha exaltando o estado de saúde e a boa forma dos corpos dos índios que atestavam para ele o hábito de uma alimentação sadia (Thevet, 1983; Léry, 1994).[1]

A esquadra não provou muito do que viu. Numa única passagem, Caminha fala dos portugueses indo buscar alimentos (frutos do mar), comendo camarões e um camarão especialmente grande (provavelmente um lagostim ou uma lagosta). Caminha observa corretamente que a base da alimentação dos índios é a mandioca, completada por muitas frutas.

Diante da exuberância da mata tropical, Caminha anuncia ao rei: "Em se plantando, tudo dá", criando assim uma metáfora que a partir da alimentação falará das potencialidades ilimitadas do Brasil e, com isto, inaugurando uma das vertentes da interpretação da história do Brasil, a vertente otimista, que terá numerosos seguidores posteriormente.

O segundo texto a ser considerado numa busca das primeiras referências sobre alimentação no Brasil é o de Hans Staden (Paris, 1998), que teve enorme repercussão na Europa na época. De fato, o relato de Staden e as belas xilogravuras que o acompanham ajudaram a constituir o imaginário europeu sobre a América e

a fixar o canibalismo como o tema mais importante no que diz respeito à alimentação indígena.

Staden, artilheiro de Hessen (Alemanha), em 1547, guiado por um 'chamado divino', buscou chegar às Índias e, para esse fim, foi até Lisboa, o centro da navegação na época, para tentar se engajar em algum navio. Quis a sorte que Staden ingressasse como tripulante de um navio mercante de partida para Santa Cruz com a intenção de adquirir o pau-brasil. Essa foi a primeira viagem de Staden para as novas terras. Durante sua estada, visitou os dois maiores povoados de então: Olinda e São Vicente. Dois anos depois, em 1550, como tripulante de um navio espanhol, voltaria a aportar no Brasil, na ilha de Santa Catarina, última parada possível para abastecimento dos navios que rumavam à foz do rio da Prata, contornando o perigoso cabo Horn. As observações sobre comida aparecem no relato dessa segunda viagem. Na ilha de Santa Catarina, ele nota com acuidade que já estava em prática um sistema eficaz de abastecimento: os carijós plantavam mandioca e a forneciam aos navios, assim como "muita caça e pescado em troca de anzóis". Diz também ter cortado uma palmeira e comido palmito (Paris, 1998).[2]

Uma tempestade e seguidos ataques franceses fizeram com que parte dos tripulantes se dirigisse por terra para Assunção, repetindo a rota de Cabeza de Vaca, enquanto outra parte seguiu para o litoral paulista, onde Staden caiu prisioneiro dos tupinambás. Por mais de cinco meses esteve ameaçado de ser devorado e passou ainda outros três meses como escravo (Novaes, 1998). Esse período de perigo iminente e constante ganha relevo na descrição de Staden, passando o canibalismo a ocupar o centro do livro.

De fato, o relato de Staden é o primeiro que se tem de alguém que quase virou comida no Brasil. Nele se lêem diversas passagens etnográficas da relação dos tupinambás com os prisioneiros: "iriam me matar, cauim pepica, isto é, preparar bebida, reunir-se, fazer festa e comer-me, todos juntos"; "E eu fui obrigado a gritar em sua língua: 'Estou chegando, sou vossa comida'"; "Eles riam e gritavam: 'Lá vem nossa comida pulando!'" (apud Paris, 1998:41).

Apesar da constância da ameaça, Staden não foi comido graças a diversas estratégias que incluíam orações, milagres e mentiras – foi provavelmente o primeiro 'malandro' brasileiro, conseguindo escapar com artifícios engenhosos como o de retornar à terra a nado, expulso de um navio europeu que o recusou a bordo, dizendo que a sua volta era prova da amizade com os tupinambás. Mas viu outros brancos servirem de refeição. Suas descrições do ritual canibalístico são detalhadas:

> Fez chamuscar o corpo sobre a fogueira para que a pele se desprendesse. Depois, retalhou e dividiu os pedaços em partes iguais com os outros,

> como é costume entre eles. Eles o comeram com exceção da cabeça e das tripas, de que tiveram náusea pois estava enfermo. (apud Paris, 1998:50)

Passado o perigo de ser comido, ele mesmo teve a oportunidade de experimentar a carne humana, oferecida gentilmente pelo chefe indígena que mais admirava, Cunhambebe. Staden relata:

> Cunhambebe tinha diante de si um grande cesto cheio de carne humana. Comia de uma perna, segurava frente a minha boca e perguntou se eu também queria comer. Respondi: 'um animal irracional não come um outro igual a si e um homem deveria comer um outro homem?' Então ele mordeu e disse 'Jauára ichê'. Sou uma onça. É 'gostoso'. (apud Paris, 1998:54)

Afirmação que pode ser interpretada, à luz do perspectivismo ameríndio, como 'quem come não é o homem, mas a onça que também há em mim'.

Afora o canibalismo, Staden faz numerosas referências ao modo de alimentação dos indígenas e dos europeus no Novo Mundo, no mais das vezes parecendo apreciar o que comia. Afirma: "Naquela terra só há o que se busca na natureza", mas reconhece: "Raramente alguém que tenha ido à caça retorna para casa de mãos vazias" (apud Paris, 1998:65). Ele fala da mandioca como o alimento cotidiano no Brasil: "Naquela terra é comum buscar-se a cada dia ou a cada dois dias raízes frescas de mandioca e com elas fazer farinha ou bolo" (apud Paris, 1998:24); adotada também pelos europeus, foi usada como suprimento na viagem de volta à Europa: "Cada homem recebia diariamente uma tigela de água e um pouco de farinha de mandioca brasileira" (apud Paris, 1998:26). A farinha de mandioca merece um capítulo inteiro (o capítulo 11) do segundo livro, intitulado 'O que os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes de mandioca', que detalha a preparação da terra por queimada, o plantio, a colheita e três modos diferentes de preparação da mandioca: os bolos finos, o carimã (raízes secas que depois eles transformam em beijus) e o uiatan (farinha grossa) – para a guerra, preparam "farinha grossa de mandioca que chamam de uiatan e usam como alimentação" (apud Paris 1998:74). Faz referência também à transformação da carne e do peixe em farinha, já que o processo de conservação pelo sal era desconhecido dos indígenas: "farinha de peixe é misturada com farinha de mandioca para ser comida pelos que moram longe do mar" (apud Paris, 1998:68).

Uma alimentação variada é o que se depreende do relato de Staden, que fala em frutas de vegetação rasteira e arbórea (apud Paris, 1998), em mel produzido por três tipos de abelhas – o das abelhas menores "pequenas como os mosquitos"

sendo o melhor (apud Paris, 1998:81) – e em numerosos animais comestíveis: macacos, grandes pássaros (apud Paris, 1998) e peixes, especialmente a tainha, com que fazem a farinha 'piracuí' quando queriam conservá-la. Ele diz que comeu tatu e achou a carne gordurosa; capivara, e achou com gosto de porco; um lagarto que entrava e saía da água (provavelmente o jacaré) e que era bom de comer (apud Paris, 1998); uma raiz que chamam de "jetica", de "ótimo sabor" (Paris, 1998:82), e uma pimenta "com gosto ardido" (apud Paris, 1998:82). Um capítulo é dedicado às bebidas, ou melhor, à bebida: o cauim, feito pelas mulheres com a mandioca e, entre os tupinambás, com mandioca misturada com milho (apud Paris, 1998).

Staden identifica outras utilidades nos alimentos: podem servir para marcar o tempo (a guerra será feita quando tal "fruta amadurece, pois não conhecem nem os anos nem os dias"; "Para a partida também orientam-se de acordo com a desova de um tipo de peixe que em sua língua chamam de pirati" [apud Paris, 1998:74]) – assim, os tupinambás tornam-se mais perigosos na época da colheita, pois preparam o cauim, bebem e fazem a guerra –; podem ser armas (a fumaça produzida com a pimenta jogada nas fogueiras fazia as vezes de gás lacrimogêneo, desalojando o inimigo das cabanas) e podem ter usos simbólicos, tanto no canibalismo, interpretado por ele como um ato de vingança, quanto em uma tomada alimentar peculiar, a de piolho ("Quando uma mulher cata os piolhos de alguém", diz, "come-os porque acredita que eram seus inimigos que estavam comendo algo da cabeça" [apud Paris, 1998:74]).

Os únicos alimentos que ele diz ter comido no Brasil e que não faziam parte do cardápio indígena foram o açúcar – fala em engenhos em São Vicente – e as gaivotas do mar e seus ovos, que foram caçados pelos marinheiros, levados a bordo do navio e cozinhados.

Incomparavelmente mais denso, o relato de Jean de Léry, de 1578 (Léry, 1994), é também o de um protestante fervoroso mas capaz de relativizar certas práticas indígenas, metendo-se na pele de um índio, como dele observou Lévi-Strauss (1955), e usar outras para comparativamente condenar seus conterrâneos europeus, fazendo-os passar por bobos e às vezes ele mesmo assumindo esse papel. Talvez resida aí a especificidade do seu texto: os elogios aos indígenas são a forma encontrada por Léry para criticar certas práticas dos europeus, seja o banal amor de franceses e venezianos pelos *sucrées*, sejam os crimes, pois, sem deixar de apontar a crueldade do ato canibal, Léry consegue compará-lo às torturas dos católicos na noite de São Bartolomeu, quando centenas de protestantes foram massacrados na França.

Léry (1994) apontou alguns costumes curiosos dos tupinambás: não respeitam horários para comer; comem quando têm fome; às vezes, durante a noite, depois de já terem dormido, acordam e fazem uma longa refeição. Destacou positivamente o fato de os índios fazerem um silêncio maravilhoso enquanto comem, guardando o que têm a dizer para depois, e louvou o hábito dos tupinambás de lavarem as mãos e a boca antes e depois da refeição. Observou ainda a exclusão mútua entre o beber e o comer, dizendo que os índios não combinam nunca essas duas atividades como fazemos, abstendo-se de beber nas refeições; quando bebem, podem passar dias inteiros sem comer. Ressaltou também que eles são tão sóbrios ao comer quanto devassos ao beber.

Como André Thevet e Hans Staden antes dele, Léry sublinha o simbolismo do canibalismo, um canibalismo de honra, diria Montaigne, não de nutrição; um canibalismo comunitário em que todos os presentes têm direito (e obrigação) a um pedaço, e se forem muitos, encontrava-se uma solução cozinhando um dedo ou um braço, de modo que todos pudessem provar pelo menos do caldo. Tudo é comido nesse corpo humano, menos o cérebro. Na sua apreciação do canibalismo, Léry distinguiu os diferentes grupos indígenas, usando a comida para hierarquizar as tribos. Sua admiração pelos tupinambás se contrapõe ao desprezo pelos selvagens ouetacas, nos quais condenou o fato de agravarem o canibalismo (que os tupinambás também praticavam) porque consumiam a carne crua. Também faz outra exceção na sua visão relativista do canibalismo quando critica o que identifica como gulodice nas velhinhas indígenas, que, segundo ele, teriam um prazer carnal perverso e diabólico em comer carne humana; compara-as às bruxas européias do século XVI. Se Léry foi condescendente com o canibalismo indígena ao considerá-lo corretamente como ritualístico, ele não perdoou alguns normandos que, de tão adaptados à vida selvagem, participavam desses banquetes.

O relato de Léry, confirmando ou desmentindo, segue as observações feitas pelos que o antecederam, Staden e Thevet. Léry observa que os índios usavam a farinha no lugar do pão,[3] reafirmando que a base da alimentação era a mandioca e o aipim, que cresciam "grossos como uma coxa humana" e cujo plantio e preparo ficava a cargo das mulheres. Fala de dois tipos de farinhas fabricadas a partir da mandioca e do aipim: a *Ouy-entan*, farinha dura, que se guarda melhor e é usada quando há guerra, e a *Ouy-pou*, farinha macia e mais saborosa, que Léry compara ao miolo do pão branco quente, acrescentando que uma e outra, quando cozidas, mudam de sabor.

Não deixa de ser engraçada a tentativa de Léry de fabricar de maneira mais 'honesta' o *caou-in*, que descreve como uma cerveja de mandioca e milho, já que

lhe enojava o método indígena de fazer as mulheres cuspirem na bebida para provocar a sua fermentação. Ele não obteve sucesso na sua inovação. E, como sempre, enobrece os indígenas pela referência comparativa entre o *caou-in* e a bebida de preferência dos franceses: "eles têm o branco e o tinto, como nós temos o vinho" (Léry, 1994:248), acrescentando que a consistência do *caou-in* é densa e o gosto lembra o de leite azedo. Léry discorda de Thevet, que havia apontado um tabu sexual envolvendo o fabrico do *caou-in*: as mulheres responsáveis por doar saliva, segundo Thevet, abstinham-se de seus maridos.[4]

Também são muitas as referências de Léry aos animais desconhecidos (muitos dos de quatro patas conhecidos dos europeus não eram encontrados no Novo Mundo). Ele observa que os tupinambás quase não comiam animais domésticos. Dos selvagens, descreve o tapir (*Tapirus americanus*) como tendo o mesmo gosto da carne de gado e de aparência meio vaca, meio asno – palavras que são injustamente ridicularizadas por Thevet no seu segundo livro sobre o Novo Mundo (Thevet, 1575), pois ele mesmo havia comparado o tapir à vaca.[5] Fala de certas espécies de cervos e veados (*seouassou*) e de porcos selvagens (*taiassou*); do *agouti*, de que diz apreciar a carne e o qual compara a um porco de um mês e a uma lebre; das pacas, que, segundo ele, teriam o gosto da vitela; do tatu; do *sarigoy*, o gambá, comido raramente, pois malcheiroso; dos jacarés; de sapos (entre eles, o *Bufo marinus*, de carne comestível mas de pele venenosa); de serpentes grandes como um braço; de macacos, do quati. Também fala de diversas aves comestíveis: de *jacous*, uma espécie de faisão; *mutuns*; uma espécie de perdiz; e outras não comestíveis: *arat*, *canidé*, periquitos, tucanos e outros mais. Relata a presença de numerosos peixes na alimentação indígena: *pira*, *kurema*, *parati*, *boucan*, *camouroupouy-ouassou*, *ouara* e *acara-ouassou* (que compara à truta pela delicadeza), *acarapep* (cuja carne diz ser maravilhosamente boa), *acara-bouten* e *pira-ypochi* (de um gosto não tão bom), *tamou-ata*, peixe monstruoso mas de carne macia e saborosa (peixe que tem a capacidade de passar de um rio a outro por terra). E fala de animais que não são comidos, como o jaguar, o qual destaca como o mais maravilhoso deles; o macaco-preguiça; galinhas grandes e galinhas semelhantes às européias. Surpreende-se com o fato de que nem mesmo os ovos dessas galinhas eram comidos, pois os índios acreditavam que passariam a andar tão lentamente quanto elas, e pelo mesmo motivo se abstinham de outros animais que andavam lentamente, assim como de certos peixes – a arraia, entre eles.

A impressão que fica da leitura de Léry é que havia, no Brasil, uma alimentação variada e saudável, em muitos pontos superior à européia. De modo geral, ele parece se alinhar entre os que bradam: "em se plantando tudo dá, até mesmo trigo e vinho". Diz: "se os campos fossem cultivados e trabalhados como eles são

por lá, um e outro dariam bem" (Léry, 1994:311). A abundância dessa natureza seria retratada nas obras pictóricas desse período em naturezas-mortas e cenários que fazem justiça à diversidade de frutas tropicais. O tapir é, entre os animais, aquele que seria tomado como um emblema do Novo Mundo na pintura.

Como vemos, os primeiros relatos concordam entre si no que diz respeito à fartura alimentar, ainda que a fome apareça como um tema ligado aos deslocamentos e à penetração no interior. Staden, por exemplo, conta os infortúnios dos seus companheiros de viagem que tiveram de seguir por terra até o Paraguai, muitos morrendo de fome durante o percurso que durou três anos. Os relatos seguintes são mais discordantes nesse aspecto. Gilberto Freyre se interessou vivamente pela alimentação no Brasil e, na sua narrativa dos anos coloniais, dedicou muitas páginas à comida – ou, melhor dito, à escassez de comida no período. Uma de suas explicações é a de que os portugueses no século XVI, exceção feita aos açorianos, eram um povo essencialmente comerciante e mercador que tinha perdido o gosto pela terra e os conhecimentos necessários ao seu cultivo.

Apreciador das artes culinárias, sabe-se que Freyre criou receitas, das quais a mais famosa é a do licor de pitanga de Apipucos, secreta e ensinada somente ao filho. Ele fez da alimentação um dos tópicos presentes ao longo de toda a sua obra e especialmente em *Casa-Grande & Senzala*, em que reafirma diversas vezes o quanto era monótona a mesa colonial. "Em todo o lugar, a mesma farinha" (Freyre, 1977:32, 121) talvez seja a frase que sintetize a sua visão bem documentada da nossa alimentação nos primeiros séculos. Ele insiste ser a farinha de mandioca, substituto do pão, o produto fundamental da alimentação de índios, brancos ou negros, pobres ou ricos, nordestinos ou sulinos. A única exceção, segundo Freyre, era o planalto paulista, onde a cana obtivera resultados medíocres e por esse motivo ali se instalou uma saudável pluricultura.

Trigo só era plantado pelos padres para a hóstia. Os padres, aliás, deixaram depoimentos usados como fontes de pesquisa por Freyre. As cartas de Anchieta e as do padre Manoel de Nóbrega trazem suas reclamações sobre a falta de alimentos disponíveis no comércio. Anchieta diz que não havia matadouro na vila (Pernambuco), precisando os padres criar cabeças de boi e vacas para sustento seu e dos seus meninos, pois "se assim não fizessem, não teriam o que comer" (Ministério da Fazenda, 1886). Elogia, porém, um novo petisco que conhecera, as tanajuras, e compara à carne de porco outro estranho item alimentar, o bicho taquara.[6] O bispo de Tucumã, um século depois (XVII), faria eco às queixas ao afirmar que nas cidades não bastava ter dinheiro: "Mandava comprar um frango, quatro ovos e um peixe e nada lhe traziam, porque nada se achava na praça nem no açougue", comenta Freyre (1977:39).

A farinha de mandioca, o milho, alguns raros legumes, verduras e frutas frescas compunham a alimentação colonial. A comida aqui é boa para se pensar a estrutura social da época: come-se mal, mas come-se melhor nos extremos, entre os senhores e entre os escravos, diz Freyre – escravos comem bem, pois não se poderia desperdiçar os instrumentos de produção. O homem livre, sem um lugar de importância nessa sociedade, come farinha sempre. Farinha misturada com charque ou bacalhau quando há, e bichos de bambu ou outros itens repugnantes à mesa européia, caso não haja. O homem livre é mal alimentado, concordam os higienistas (citados por Freyre) que iriam dedicar tratados inteiros a apontar o seu estado de "insuficiência nutritiva que, secundada pelo alcoolismo e pela dupla ação distrófica do impaludismo e das verminoses, tem de ser reconhecida como um dos fatores de sua inferioridade física e intelectual".[7]

Freyre não desconsidera os documentos deixados, por exemplo, pelos viajantes europeus que, ao contrário dele, dão conta da opulência nas mesas. As crônicas elogiosas de Fernão de Cardim nos seus *Tratados* (do século XVI), que falam da "fartura de carne, de aves e até de verduras e de frutas" (Freyre, 1977:37), e as passagens que falam em banquetes com talheres de prata e fartura dos viajantes do século XIX (Mawe, Spix, Saint-Hilaire, Koster) devem ser contextualizadas, defende Freyre, e lidas como depoimentos de visitantes recebidos nos engenhos e nas casas como pessoas notáveis, que compartilham uma refeição excepcional. Para ele, esses relatos são provas de que se tratava de uma sociedade de aparência, onde o cotidiano precário contrastava com a abundância demonstrada para os visitantes. "Palanquins... mas telhado de telha vã e bichos caindo nas camas dos senhores" (Freyre, 1977:38); fidalgos a cavalo, com estribos de prata, mas praticamente nus dentro de casa; sedas e jóias para as visitas dominicais na igreja, mas cabeção e saia de baixo para a casa; talheres de prata de porcelana inglesa para visitantes verem, mas come-se com as mãos no dia-a-dia. Aparência mantida, apesar das dívidas. *Casa-Grande & Senzala* é repleto de exemplos dessa dicotomia entre o dia-a-dia e a festa.

A precariedade alimentar tem como causa, para Freyre, a ganância dos senhores de engenho, que dedicam toda a sua mão-de-obra para a monocultura açucareira, esquecendo-se de plantar para comer, o que acaba por resultar em uma crise de alimentos no final do século XVIII – a famosa 'falta de farinha' que aflige a Salvador dos vice-reis e leva os governadores, seguindo o exemplo do Conde de Nassau no século XVII, a decretar a obrigatoriedade do plantio de mandioca: mil covas por escravo na propriedade.[8]

Muito do que se consumia aqui atravessava o oceano. Ora, como se sabe que o vagão refrigerado só foi inventado por Swift no século XIX (Goody, 1984),

pode-se bem imaginar o estado em que chegavam aqui esses mantimentos mal armazenados nos porões de navios úmidos. A importação de produtos alimentares da metrópole garantia a constância de certos alimentos europeus nas mesas dos senhores, e isso é uma das características que iria distinguir a América Espanhola da Portuguesa. Naquela, a integração à nova terra foi mais rápida, os colonos desde cedo se denominaram 'crioulos' em oposição aos espanhóis, enquanto aqui nossa identidade foi construída, como observa Novaes, de modo negativo: eram 'reinóis' os portugueses da metrópole e se diziam 'não-reinóis' os colonos (Novaes, 1967).

Magros os senhores não eram, graças aos doces. Sociedade de açúcar, a parte mais criativa da nossa culinária desenvolveu-se nos doces e bolos. Bebia-se muita água, revela Freyre, para compensar a comida condimentada e o doce. Curiosamente, essa mistura de doce e água seria completada em 1834, quando um navio norte-americano introduziu o gelo. Misturado com o açúcar, temos o sorvete, uma novidade que faria muito sucesso no século XIX.

A cozinha aparece em Freyre como um dos lugares principais da mistura harmoniosa das três raças. E isso devido à exclusão da mulher branca desse espaço, pois ainda que ela ficasse a maior parte do tempo encerrada no espaço doméstico, nele não deveria exercer trabalhos tidos como pesados. É provável que se tenha repetido aqui o que já foi revelado para o México: o fato de as senhoras de engenho serem especialistas de um prato só, apresentando-o para os visitantes a quem tinham acesso como se apresenta uma peça musical que eles também deveriam conhecer (Paradis, 1996).

A chegada da família real em fuga da invasão francesa introduziu profundas mudanças também na cozinha. É provável que as mulheres da elite tenham tido, a partir de então, um trânsito mais livre entre os fogões, assim como o tiveram nos espaços públicos. Muitos relatos dos séculos coloniais apontam o estado de reclusão doméstica das mulheres: elas iam da casa para a igreja e eram escondidas até dos visitantes. Saint-Hilaire destaca ter visitado casas sem ter acesso às mulheres. Como todo trabalho manual, também o trabalho na cozinha era desvalorizado no Brasil escravocrata, não sendo considerado próprio para as mulheres brancas, daí talvez a importância das índias na nossa culinária, que Freyre ressalta.

Com a chegada da família real no século XIX, europeizou-se ainda mais a cozinha da nossa elite; o pão, diz Freyre, dissemina-se, trazendo consigo a mesma divisão social do Velho Mundo: o pão branco para os brancos, o preto para os outros. Uma popularidade que não evita a crítica dos higienistas que, no início do século XX, ainda reclamavam da ausência do pão ou de qualquer alimento mais consistente entre os segmentos mais pobres da população, e isso em diversas

regiões do país. Freyre (1977) cita a crítica ao ralo mingau de arroz que no Pará se constituía na única alimentação diária de um trabalhador.

Contrastando com o otimismo que marca sua análise das relações raciais, o que Freyre destaca com respeito à alimentação no Brasil colonial é a sua precariedade. Valendo-se seja dos trabalhos dos higienistas, seja dos relatos de viajantes ou dos moradores do Brasil, Freyre lidera a tendência oposta à do Brasil-paraíso. Embora reconheça a variedade e a abundância do que a natureza oferecia aos primeiros colonizadores, ele diz que esses recursos, divididos entre uma população que não se preocupava em plantar, rapidamente se extinguiriam.

Outros analistas do período colonial voltariam a reforçar a idéia de um país de Cocagne, apresentando uma visão contrária à de Freyre. É o caso do historiador Evaldo Cabral de Melo. Suas fontes não são muito diferentes, porém. Padres são citados de parte a parte: por Melo, o padre Rui Pereira, pois por volta de 1660 ele disse que Pernambuco era muito bem provido das coisas do reino: "quem tiver quem compre, não há diferença" (Melo, 2000).

Num ponto parecem concordar: a relevância da importação. Para eles, os portugueses no Brasil resistiram o quanto puderam à adoção dos padrões alimentares locais. Os colonos brasileiros continuaram importando o seu alimento por séculos, ao contrário da América Espanhola, onde a conversão aos alimentos indígenas (milho, mandioca e outros) deu-se desde o século XVI. François Pyrard (1679), um viajante que passou pelo Brasil em 1610, observou que o milho aqui era destinado aos animais, enquanto entre os espanhóis era misturado com o pão. Para ele, a terra pouco produzia, o que obrigava essa importação de Portugal.

De Portugal vinham também, segundo o padre Anchieta, pão, "vinho, azeite, vinagre, azeitonas, queijo, conservas e outras coisas de comer" (Ministério da Fazenda, 1886:41). Os portugueses não se adaptaram rapidamente aos costumes locais, mantendo-se fiéis à tríade canônica do trigo, do vinho e do azeite até quando possível. Anchieta disse, porém, que o destino desses produtos não era absolutamente democrático; o pão de farinha de trigo de Portugal destinava-se aos ricos, a alguns ricos mesmo, sendo considerado um produto de luxo em Pernambuco e na Bahia. Lá se consumia o pão de trigo, com a farinha que vinha moída de Portugal, pois o trigo ceifado estragaria no transporte. Melo demonstra que, inicialmente, o vinho consumido no Brasil era proveniente dos Açores e das Ilhas Canárias, onde os navios paravam para se reabastecer. Mas já no começo do século XVII, para fugir da concorrência da cana-de-açúcar brasileira, a Ilha da Madeira incrementava sua produção de vinho e dirigia para nosso mercado a sua produção.

Relatos da conquista holandesa são as fontes usadas por Melo para refor-

çar o argumento da fartura colonial. Os portugueses que se precipitaram para fora de Olinda com a chegada dos holandeses deixaram mesas postas e bem providas. Os holandeses teriam encontrado 500 pipas de vinho das Canárias em Olinda e mais vinho em suas incursões pelo interior. Melo (2000) cita um relatório holandês em que constam como itens de consumo da população livre dos engenhos o vinho, o azeite, a manteiga, a farinha de trigo, o toucinho, queijos, presuntos, línguas, o bacalhau, peixes da Terra Nova, a sardinha e uma novidade da Europa: a cerveja.

Desde o início de nossa história, as considerações sobre o Brasil têm se polarizado entre uma visão paradisíaca do país (não esquecer que inicialmente acreditava-se que o Novo Mundo era o Éden de que falava a Bíblia) e a visão de um inferno. Às vezes, como em Staden, esses dois imaginários estão presentes no mesmo texto, o relato ora tendendo para um, ora para o outro dos extremos. O pensamento social sobre o Brasil colonial parece repetir essa polaridade, não apenas na sua interpretação quando se debruça sobre as relações raciais, ou quando analisa a influência do clima sobre a personalidade do 'homem dos trópicos', mas também quando divaga sobre a comida que comemos aqui. Entre o bárbaro canibal e o silvícola comedor de peixe e frutas, entre a fartura e a fome, entre a farinha de mandioca e os bons vinhos europeus, oscilam nossas interpretações não apenas do que comíamos, mas de quem éramos.

NOTAS

- * Apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e Simbolismo, coordenado por Eunice Maciel. Agradeço os comentários dos participantes do grupo e especialmente da professora Eunice Durhanm.

1 Confirmado posteriormente por Thevet (1983[1557]:88, cap. 45) – "Diria ainda que esse povo não é nunca sujeito a lepra, paralisia, úlceras e outros vícios exteriores (...)" – e por Léry (1994[1578]:211, cap. 8) – "...quase não há mancos, sem braço, cegos".

2 As citações literais de Hans Staden foram extraídas de Paris (1998).

3 Staden também sublinha a ausência do pão com um entretítulo no qual se lê: "O que os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes de mandioca" (Paris, 1998:68, cap. 11 do livro II).

4 Também Lévi-Strauss (1955) pôde constatar o mesmo processo entre os tupi-kawahib, ainda que feito em panelas menores, sem saber se isso se devia à ausência de panelas grandes na tribo ou à ausência de muitas virgens – meninas foram designadas para expectorarem na mistura de grãos moídos. Para Lévi-Strauss, o *caou-in* corresponde à chicha, bebida encontrada em toda a Amazônia, sendo intermediária entre a cerveja e uma sopa, já que se toma quente.

5 Sobre este ponto, cf. nota 2 de Frank Lestringant (1994), na qual ele explica que Léry efetivamente se enganou no tamanho do *tapiroussou*, como designa o animal, mas que Thevet também havia cometido o mesmo erro.

6 "Nascem entre as taquaras certos bichos roliços e compridos, todos brancos, da grossura de um dedo, aos quais os índios chamam raú, e costumam comer assados e torrados. Há-os em tão grande porção, indistintamente amontoados, que fazem com eles um guisado que em nada difere da carne de porco estufada" (apud Abdala, 1997:55).

7 LIMA, J. F. de Araújo. Ligeira contribuição ao estudo do problema alimentar das populações rurais do Amazonas. *Boletim Sanitário*, 2(4). Rio de Janeiro, 1923. Apud Freyre, 1977:35).

8 "... mil covas de mandioca por cada escravo que possuísse empregado na cultura da terra". Fragmentos e uma memória sobre as sesmarias da Bahia. In: *Livro das Terras ou Collecção da Lei, Regulamentos e Ordens Expedidas a Respeito desta Matéria até ao Presente*. Rio de Janeiro, 1860. p. 24. (Apud Freyre, 1977:37).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, M. C. *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

FREYRE, G. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 18.ed.bras. Rio de Janeiro: José Olympio, 1977.

GOODY, J. *Cuisines, Cuisine et Classe Social*. Paris: Centre Georges Pompidou, 1984.

LÉRY, J. *Histoire d'un Voyage en la Terre de Brésil - 1557*. Paris: Librarie Générale Française, 1994 [1578].

LESTRINGANT, F. Léry ou le rire de l'indien. In: LÉRY, J. *Histoire d'un Voyage Fait en Terre du Brésil*. Paris: Librarie Génerale de La France, 1994 [1578]. p. 15-39.

LÉVI-STRAUSS, C. *Tristes Tropiques*. Paris: Plon, 1955.

MELO, E. C. Brasil, 500 Anos. *Folha de S. Paulo*, 2000. *Caderno Mais*.

MINISTÉRIO DA FAZENDA. Informações e fragmentos históricos do Padre Joseph de Anchieta, S. J. (1584-1586). In: *Materiais e Achegas para a História e Geografia por Ordem do Ministério da Fazenda*, 1. Rio de Janeiro, 1886.

NOVAES, F. Condições da privacidade na colônia. In: MELLO E SOUZA, L. (Org.) *História da Vida Privada no Brasil*. v.1. São Paulo: Companhia das Letras, 1967.

NOVAES, F. O "Brasil" de Hans Staden. In: PARIS, M. L. (Ed.) *Portinari Devora Hans Staden*. São Paulo: Terceiro Nome, 1998. p. 86-93.

PARADIS, L. I. Les multiples cuisines du Mexique: reflet d'une société vivante et en devenir. *Actes du Deuxième Colloque du Département d'Anthropologie*. Montreal: Université de Montreal, 1996. p. 77-82.

PARIS, M. L. (Ed.). *Portinari Devora Hans Staden.* São Paulo: Terceiro Nome, 1998. p. 86-93.

PYRARD, F. *Voyage de François Pyrard de Laval, Contenant sa Navigation aux Indes Orientales, Maldives, Moluque & au Brésil.* Paris: Chez Louiz Billaine, 1679.

THEVET, A. *Les Singularités de la France Antarctique: le Brésil des cannibales au XVIe siècle.* Paris: La Découverte, 1983 [1557].

THEVET, A. *Cosmographie Universelle.* Paris: Pierre L'Huillier et Guillaume Chaudière, 1575.

6

Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação*

Sílvia Carrasco i Pons

A estrutura econômica mundial e a distribuição atual da riqueza-pobreza entre os países dos cinco continentes produzem um panorama realmente alarmante no que diz respeito à alimentação. Dois terços da humanidade sofrem uma escassez crônica de alimentos motivada por fatores diretamente criados pelo modelo de crescimento econômico ditado pelos países ricos, oscilando entre os efeitos da desertificação, o deslocamento massivo de pessoas por causa dos enfrentamentos armados, a proletarização e a dedicação da força de trabalho agrícola aos cultivos comerciais. Passamos de um déficit de alimentos episódico, como nas sociedades ocidentais do Antigo Regime, a um déficit crônico que afeta principalmente as crianças em idade pré-escolar, gestantes e lactantes. O ciclo está claro: destruição de economias tradicionais e introdução da economia monetária; introdução massiva de métodos e produtos novos para exportação, com conseqüências desastrosas para os cultivos alimentares autóctones; importação de alimentos mais caros, mais refinados e menos completos, mas de grande prestígio social; incorporação desses novos produtos à vida urbana dos centros de bem-estar e poder, os quais correspondem exatamente ao destino dos imigrantes expulsos de suas terras de cultivo.

Há um paradoxo vinculado aos efeitos dos programas de desenvolvimento em alguns países onde a introdução de novos alimentos e de dinheiro têm como conseqüência mudanças na dieta. Produz-se uma aculturação em relação aos alimentos: em primeiro lugar, 'monetariza-se' o acesso aos alimentos, provocando-se também uma 'monetarização' da reciprocidade de parentesco e vizinhança, que se satisfazia tradicionalmente com alimentos. Em segundo lugar, perdem-se o conhecimento tradicional da manipulação de alimentos e certos recursos de auto-abastecimento para o consumo alimentar, como é o caso de muitas espécies de plantas, insetos etc. Em terceiro lugar, os espaços próximos às moradias, que

antes eram utilizados para cultivos de autoconsumo, passam a ser dedicados aos cultivos com fins comerciais. A mecanização de muitas tarefas agrícolas e a generalização dos fertilizantes industriais beneficiaram exclusivamente os membros privilegiados das sociedades rurais dos países pobres.

Há exemplos da 'monetarização' agrícola e da introdução de alimentos comerciais que produziram um incremento na assimetria sexual em relação ao acesso à comida. Em Java, onde se realizou um dos poucos estudos sobre as dietas no nível intrafamiliar, partindo das categorias idade e sexo, descobriu-se que mulheres e idosos comem consideravelmente menos que os homens e que as novas situações agravaram as relações diferenciais preexistentes de acesso à comida. As oportunidades de trabalho compatíveis com o cuidado dos filhos continuam diminuindo em todo o Sudeste Asiático. À medida que as mulheres conseguem se inserir no mercado de trabalho assalariado, abandonam a amamentação materna sem uma substituição adequada pela amamentação artificial.

Também encontramos nos países árabes dados alarmantes sobre a má distribuição alimentar intrafamiliar nas classes mais baixas. No caso do Egito, enquanto o pai está acostumado a receber 77% da carne, as crianças recebem entre 10 e 12% do mesmo produto. As crianças recebem entre 12 e 25% do leite e nenhum dos ovos consumidos pela família (Gabr, 1988). A classe trabalhadora européia conhece muito bem essa história: a subnutrição de mulheres, recém-nascidos e crianças também era generalizada na Europa, como é hoje nos países pobres.

Nos países ricos, a melhoria das condições de vida e a disponibilidade de alimentos contribuíram para a modificação do consumo de alimentos, tanto em proporção quanto em conteúdo; ao mesmo tempo diminuiu o gasto energético dos indivíduos, em função da redução da atividade física. As práticas de consumo alimentar não deixam de revelar desequilíbrios nutricionais. Não se duvida de que as grandes preocupações da saúde pública para planificar intervenções nutricionais são também, nos países ricos, os problemas relativos ao 'comportamento alimentar' das gerações futuras – para as quais se projetam tendências inadequadas, como a autonomia precoce com relação à alimentação, a superalimentação e a perda da capacidade para identificar os sinais de fome e da saciedade. O bem-estar e o *status* conferidos pelos produtos alimentares são critérios de escolha. Tais produtos geralmente veiculam excesso de carboidratos simples e gordura; em contrapartida, consome-se pouca quantidade de hortaliças, frutas e verduras. Adiciona-se a isso, contraditoriamente, a pressão social – através dos meios de comunicação social e da mercantilização das relações interpessoais – por um corpo competitivo e pelo crescimento da idéia da alimentação como linguagem dominante nas relações afetivas.

Problemas associados à alimentação nas distintas áreas do mundo podem ser definidos por uma profunda e crítica transformação cultural, a 'gastro-anomia', nas palavras de Fischler (1980), além dos evidentes desequilíbrios socioeconômicos e tecnoecológicos que atuam nas causas do colapso do único mecanismo adaptativo do qual nós humanos dispomos: a cultura.

A antropologia da alimentação aplica-se precisamente ao esclarecimento dos condicionantes culturais e sociais do comportamento alimentar, com base na reconstrução de cada sistema alimentar. Analisar o que os indivíduos e grupos fazem com os/a partir dos alimentos converte-se, em contrapartida, em uma forma de compreender processos sociais e culturais, considerando os alimentos não tanto como portadores de nutrientes, mas como modelos ou mecanismos para estudar a cultura. E os prognósticos que, até o momento, podem ser obtidos com base na investigação são cada vez mais inquietantes, inclusive na sociedade espanhola, depositária de uma complexa, diversa e, por isso, resistente cultura alimentar, quer do ponto de vista culinário, quer do ponto de vista do comensal.

TRADIÇÕES CULTURAIS E TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR

SOBRE A CULTURA ALIMENTAR: TRADIÇÕES, IDENTIDADES E EMBLEMAS

A tradição alimentar nos grupos em plena transformação social ou em processo migratório refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade. Quando o ciclo alimentar cotidiano se modificou em formas, saberes, sabores e práticas cunhadas no processo de inserção, sua expressão alimentar festiva pode atuar como emblema aglutinador de um tipo de comensalidade, um saber especial e um gosto compartilhado que evoca sensações intransferíveis. Além disso, temos que considerar a identidade alimentar na sua dupla dimensão biocultural, como complexo gustativo compartilhado por um grupo e como um universo simbólico interiorizado que informa àqueles que o compartilham os limites entre a cultura e a natureza, entre o que é próprio e o que é distante. No entanto, da 'desordem' e da 'anomalia' atribuídas à comida dos outros podemos passar a aceitar suas tradições alimentares e culinárias como novas escolhas entre posições de *status* homologáveis, se é que existe uma diferença gastronômica de tipo social entre aqueles com quem entramos em contato.

Na sociedade de inserção, a menor dependência dos mercados locais (que como tais estão deixando de existir) produz na atualidade uma homogeneização

inter-regional, ao mesmo tempo que vai acentuando uma variedade de estilos alimentares diferenciados socialmente. A esse respeito, parece que é possível estender a hipótese de Goody (1982) às regiões circundantes ao Mediterrâneo. Não parece ser uma característica mediterrânea a existência de tradições de elite qualitativamente distintas daquelas da plebe na organização e na composição da alimentação, as quais marcam a ostentação do poder e a relevância dos acontecimentos em cuja celebração intervém a comida.

As sociedades tradicionais do Mediterrâneo realizaram, até há pouco tempo, transformações na quantidade daquelas ocasiões, exatamente iguais às realizadas pelas sociedades da África Ocidental sobre as quais dispomos de informações. Por razões de outra ordem, a própria sociedade de inserção do migrante, no caso da Catalunha, defende com suas práticas e atitudes sua 'tradição alimentar' em relação às fontes aculturadoras dominantes (*fast-foods*, pizzarias etc.). Essa diferenciação específica estimula os grupos a darem ênfase a sua apresentação alimentar. Paradoxalmente, promove e aceita como ocasional, excepcional e festiva a sua alimentação, não deixando de classificar seu conteúdo como desordem ou desequilíbrio com base nos modelos de racionalidade vigentes.

Fatores e Situações de Transformação

Apesar das reflexões sobre a transformação alimentar produzidas pela influência da publicidade de alimentos sobre o consumo, mudanças reais ocorrem em outras direções e por conjuntos de circunstâncias mais articuladas e complexas. As readaptações são primeiramente estruturais, do ponto de vista socioeconômico e cultural, e os subsistemas da adaptação cultural, como a alimentação, são os que permitem observar os efeitos. As grandes linhas das transformações alimentares podem ser detectadas no conjunto que segue:

- Crise crônica ou episódica na disponibilidade de alimentos: as categorias sociais de menor *status* revelam-se com toda a crueza diante das situações de escassez, reativando as hierarquias que dentro de uma disponibilidade assegurada não eram detectadas em suas dimensões materiais (ainda que pudessem ser em seus aspectos simbólicos). Os recentes conflitos bélicos na zona dos Bálcãs revelaram com clareza quais os indivíduos que tiveram negado o acesso aos alimentos disponíveis, independentemente da categoria econômica ocupada pelo seu grupo.
- Programas de ajuda alimentar em situações de crise aguda ou crônica: nessas situações, a transformação manifesta-se por meio do choque entre os princípios da seleção social e da redistribuição de alimentos. Há

uma oposição entre a lógica sociocultural da população atendida e a lógica de prioridade das agências internacionais e organizações não-governamentais, fundamentadas em valores e princípios de seus meios culturais de origem na priorização de população-alvo como crianças, doentes, mulheres, população idosa etc., e que é diferente da prioridade compartilhada pelas estratégias de sobrevivência do grupo receptor da ajuda.

- Transformações tecnoecológicas na produção de alimentos: dentro do mito do aumento da produção de alimentos por meio da introdução de variedades de sementes e grãos de alto rendimento, podem-se documentar exemplos em que os produtos obtidos não permitem a mesma transformação culinária que os originais, de maneira que o produto bruto, de maior volume, não é culturalmente comestível. Como exemplo temos a introdução de variedades de alto rendimento nas zonas da 'revolução verde' mexicanas, que criaram um tipo de farinha que impede confeccionar as tradicionais *tortillas*.
- Transformação sociocultural induzida por intervenções de iniciativa sociossanitária: é comum a intervenção sobre um fator que se considera o melhor indicador de uma situação de risco, sem que tenha sido prognosticado o efeito de readaptação cultural. Um exemplo paradigmático é a obtenção de um maior peso ao nascer, como redutor do risco para o bebê, em condições socioeconômicas em que não existe a assistência tecnológica sistemática ao parto. Nesse caso, o risco da mãe é de maior relevância e impacto socioeconômico para o grupo do que o risco da perda de um novo bebê, uma vez que o grupo depende do trabalho dela para prover a alimentação, sendo este o objetivo de um número importante de tabus restritivos durante a gestação.
- Industrialização e urbanização: os indivíduos começam a participar de uma cadeia descontínua de processos de trabalho que separa o preparo de alimentos em lugares, papéis e práticas especializadas e/ou privadas. No modelo ocidental clássico, a maior transformação é produzida pelas migrações campo-cidade com a consolidação dos seguintes efeitos, a longo prazo: aquisição por compra, individualização do consumo e do ritmo de trabalho, novos valores, como a capacidade de escolha, orientando a organização do consumo e a comensalidade festiva que se produz com um menor controle social do grupo etc.
- Migrações: produzem processos de readaptação segundo as distintas trajetórias de inserção e êxito dos projetos migratórios com conseqüências

diferenciadas de impacto nutricional. De fato, em um sentido amplo, o esforço adaptativo e a dependência alimentar se revelam como fatores constitutivos das novas situações e exigências perante as condições transformadoras da migração.

Variabilidade da Integração Social e Risco Nutricional

Nas situações de transição e readaptação, a ordem, a estrutura e o conteúdo do consumo alimentar ficam alterados e se agudizam. Não podem ser ignorados os problemas de equilíbrio e variedade alimentar. Essa situação pode ser perfeitamente representada pelas práticas e pelo comportamento alimentar dos gambianos na Catalunha, que nos levaram a trabalhar com a proposta de análise de Manuel Calvo (1982). Ele defende a existência de três estilos alimentares de adaptação à situação de destino dos imigrantes, intimamente vinculados ao êxito e ao tipo de integração social resultante do projeto migratório. Dessa maneira, define-se o 'estilo alimentar dicotômico' como a situação em que os migrantes acabam adotando conteúdos, práticas e comportamentos fortemente impregnados pela alimentação cotidiana da sociedade de inserção, ainda que mantenham, revitalizem e readaptem práticas originais durante os ciclos festivos. Nos processos de adaptação, no entanto, é possível encontrar o que se denomina 'estilo alimentar dual', caracterizado por uma mistura de elementos, maior indefinição, menor autonomia combinatória (econômica e cultural) e maior risco de equilíbrio.

Em último lugar, encontramos os 'estilos alimentares frágeis' nas situações de fracasso do projeto migratório e da integração na sociedade de inserção, com o desmantelamento das estruturas e dos elementos organizados de origem sem substituição equilibrada e progressiva dos elementos e das estruturas da sociedade de destino. Essa seria a situação de 'deculturação alimentar' (empobrecimento e perdas de elementos de uma configuração cultural), considerada de maior risco e de maior dependência, a qual revelaria uma situação de desvinculação social e de exclusão socioeconômica.

Construção Sociocultural do Consumo Alimentar

O consumo não existe por uma necessidade objetiva de consumir, pois em um sistema em transformação encontra-se a produção social de diferenças, um código de significações e de valores estáticos e ainda "a funcionalidade dos bens e das necessidades individuais que se ajustam racionalizando e ao mesmo tempo negando os mecanismos estruturais fundamentais" (Baudrillard, 1969). A lógica da transformação de signos e a produção social das diferenças são produtos da

necessidade de se dar um sentido de relação. Baudrillard recorre a Veblen para ilustrar e defender o paroxismo do valor: paga-se caro para não se comer nada, a privação é um luxo (o luxo das indústrias alimentícias *light*) e representa toda a sofisticação do consumo (Veblen, 1939). Por trás dessas finalidades sempre atua uma lógica da diferença, negada conscientemente porque desmente a finalidade ideal de todas as condutas. Com essa perspectiva, só se pode produzir uma teoria do conceito ideológico das necessidades. As necessidades primárias convertem-se em um mito.

Na análise da alimentação humana, deveríamos nos distanciar tanto da versão espiritualista – que concebe uma separação entre necessidades primárias e secundárias em termos de oposição animalidade-imaterialidade como âmbitos autônomos – quanto da versão racionalista, que concebe aquela separação em termos de objetividade-subjetividade (como a irracionalidade). Várias evidências etnográficas indicam que os limites da sobrevivência nem sempre são determinados por uma lógica biológica. De fato, Murcott (1983) classificava os pontos de partida de uma análise sobre a alimentação da seguinte maneira: 1) os seres humanos são onívoros; 2) não comem todo o disponível e o que é potencialmente nutritivo; 3) a biologia explica parcialmente a alimentação humana; 4) há de existir uma base cultural para a seleção que as sociedades e os indivíduos realizam.

Para Baudrillard (1969), seriam determinantes as exigências do sistema sociopolítico. Em uma fase econômica de acumulação, consegue-se aquilo que é estritamente capaz de assegurar a reprodução da força de trabalho. As possibilidades para satisfazer as necessidades alimentares definidas culturalmente é que favorecem a reprodução do sistema produtivo. Mas, de maneira distinta à de Marx, Baudrillard não distingue o modelo de produção capitalista como a melhor ilustração do seu argumento, pois especifica a existência de situações similares em todas as culturas pré-capitalistas.

As atividades relacionadas com a alimentação deveriam ser estudadas sempre em relação a alguma das fases propostas por Goody (1982), que devem ser estudadas de maneira relacionada. Esse autor propõe uma divisão de todas as atividades alimentares em cinco grandes fases que comportam operações e locais associados. Em primeiro lugar está a 'fase produtiva', envolvendo técnicas de produção e organização do trabalho, na qual a operação básica é cultivar e realizar a exploração agrícola; em segundo lugar, a 'distribuição', que é uma fase mais política e mostra as relações e tensões entre os grupos, na qual a operação básica é armazenar e repartir e se realiza no nível de comunidade ou do mercado; em terceiro lugar está a 'preparação', em que são mais palpáveis a divisão e a estratificação sexual do trabalho, sendo a operação básica cozinhar, que se realiza

no espaço culinário; em quarto lugar vem a 'fase de consumo', na qual se revela a diferenciação e a identidade do grupo, tendo como operação básica comer e que se realiza na mesa; em último lugar, a 'fase dos dejetos', em que a operação básica é lançar e se realiza no lixo.

TERMOS, CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Dadas as ambigüidades teórica e metodológica que caracterizam muitos estudos de antropologia e alimentação, em um antigo trabalho (Carrasco, 1992) sugeri dois exemplos sobre o tipo de autocrítica, a partir dos quais dever-se-iam realizar os estudos antropológicos sobre a alimentação antes de reformular suas hipóteses específicas. Penso que de uma perspectiva socioantropológica se estuda a alimentação dos grupos humanos com base em duas suposições, com algumas dúvidas complementares, que quase nunca são aludidas. Em geral, afirma-se que as maneiras como um indivíduo ou grupo se alimenta – tanto em pequena escala, nas unidades domésticas, quanto no nível de etnias, nações ou classes sociais – constituem sistemas organizados.

Trabalha-se também com a suposição de que existem sistemas alimentares da mesma forma como existem sistemas culturais dos quais participam indivíduos e grupos. No primeiro e no segundo enunciados, os eixos principais das hipóteses a serem contrastadas convertem-se, por encantamento, em uma convenção não-problemática. A esse caráter sistêmico que foi dado como pressuposto e, com exceções, prescinde de definição, a literatura dá um caráter 'simbólico' inegável e definições ambíguas. Geralmente são enfatizadas as possibilidades expressivas da alimentação humana em uma espécie de *gestalt*, na qual navegam entidades denominadas 'alimento-simbólico', 'prato-totêmico', 'consumo-axial', 'consumo tradicional', 'integração', para dar alguns exemplos (Kuper, 1984). Na ausência de interesse para operacionalizar os termos, assim como de trabalhos sistemáticos de comparação e de contraste entre esses tipos de denominações e também na ausência de sua função, da estrutura do seu conteúdo e do significado do seu uso simbólico, os termos assim tratados são apenas hipóteses em bruto.

O segundo exemplo sobre o qual desejo chamar a atenção é prévio ao estado da construção de conceitos teóricos na antropologia da alimentação. Todos os autores concordam em dar importância ao estabelecimento urgente de um conjunto de conceitos e de termos que permitam a existência de uma linguagem comum intradisciplinar e interdisciplinar. Isso se torna necessário porque outros setores – administrativos, outras disciplinas sociais e biomédicas que se interes-

sam pelos mesmos fenômenos – começam a buscar uma colaboração técnica e profissional. Existe uma imprecisão sobre o que realmente estudamos e como definimos a atividade humana na antropologia da alimentação.

De que tratamos, na realidade? De hábitos, de práticas, de valores? Destes últimos ou dos produtos a que dão lugar? Os pesquisadores da alimentação humana na perspectiva biomédica definem como 'hábitos' os fenômenos que analisam. Provavelmente isso se deve à necessidade de se concentrar em tudo aquilo que está mais próximo ao consumo material de alimentos e dos processos biofisiológicos anteriores, dos quais derivam e que constituem a sua especificidade.

É quase supérfluo lembrar que as 'práticas' não são equivalentes aos 'hábitos' alimentares, a não ser quando traduzido literalmente do inglês (*food habits*). Convém não esquecer que os antropólogos estão interessados tanto na maneira como os indivíduos conceituam a sua alimentação quanto nas suas práticas concretas. Já vimos (Carrasco, 1986) o alcance da escolha entre os termos propostos pela literatura anglo-saxônica e francesa, sempre reconhecendo que os seus usos também não eram homogêneos. Em geral, os autores anglo-saxões falam de *food habits* (hábitos alimentares), tendendo a substituir esta expressão por *eating habits* (hábitos de comida), que se ajusta melhor à realidade sociocultural mais ampla da alimentação. Os autores franceses formados em antropologia e história preferem utilizar *styles alimentaires* (estilos alimentares), deixando para o enfoque biomédico a expressão *habitudes alimentaires* (hábitos alimentares). No entanto, alguns autores franceses usam *pratiques alimentaires* (práticas alimentares).

Uma escolha como essa não é indiferente. Em ambas as tradições repete-se a necessidade do reconhecimento científico dos estudos que lutam por mostrar a pertinência e a utilidade dos seus conhecimentos e a importância de que a antropologia da alimentação seja considerada uma disciplina científica. Pode ser por isso que alguns antropólogos sociais preferem definir a sua especialidade como antropologia nutricional, com a dupla conseqüência de criar confusão sobre a disciplina e o próprio objeto de estudo, que perde o seu valor específico. A medicina especializada em nutrição humana orienta sua pesquisa por dois aspectos: em primeiro lugar, a perspectiva do ser humano biológico (melhorando o conhecimento dos seus processos metabólicos), e, em segundo, a consideração das propriedades nutritivas dos alimentos (os alimentos como um conjunto de nutrientes que realizam diversas funções energéticas, plásticas, reguladoras).

Todavia, o antropólogo que estuda a alimentação considera sempre o ser humano em uma escala social, não decompõe os alimentos em substâncias nutritivas, mas em propriedades de uma ordem social e material atribuídas por um determinado grupo humano. Interessa-se, como vimos, pelas seleções culturais

entre os recursos do meio e as técnicas disponíveis e pelas categorias de indivíduos que discriminam em relação aos processos alimentares. A definição do nosso campo deveria possibilitar uma expressão que unisse as atitudes normativas e as ações particulares dos indivíduos e dos grupos em torno da alimentação. De maneira simplificada, podemos afirmar que não é possível fazer uma antropologia nem uma etnografia da nutrição. Por esse motivo, optamos por utilizar, na segunda parte deste estudo, provisoriamente, os termos 'comportamento alimentar' e 'experiências alimentares', sempre esperando descobrir ou criar uma expressão mais apropriada.

As ciências biomédicas formulam a seguinte pergunta: a alimentação tem alguma influência sobre a saúde? Estabelecida a hipótese dessa relação, propõem os objetivos que pretendem alcançar no estudo da alimentação humana, como por exemplo a recente descoberta dos processos naturais contínuos, que são dados de maneira espontânea pela natureza, os quais a pesquisa deverá ser capaz de reconstruir. Isto é: pretendem estudar em que consiste essa relação e como ela se produz. Porém, essa análise se dá por meio da desagregação dos elementos de sua decomposição quantitativa, que se distancia necessariamente das entidades iniciais que definem a alimentação humana: os alimentos e os indivíduos. À medida que a investigação se sofistica, fazem-se mais precisas a desagregação e a formulação de hipóteses que inter-relacionam os novos elementos desagregados. Necessariamente, o interesse pelos homens em seu aspecto biológico e as suas unidades de análise definem-se a partir de fatores materiais.

Dessa maneira, as ciências biológicas se interessam menos pelos alimentos do que por suas propriedades (conjunto de nutrientes e outras substâncias) e funções (plástica, energética, reguladora). Também se interessam menos pelos indivíduos, por suas necessidades (que são definidas por características antropométricas, estados de saúde e processos internos digestivo, metabólico etc.). Dos objetivos e procedimentos emerge basicamente um tipo de resultado, que é divulgado na forma de 'modelos de racionalidade dietética'. Isso cria alguns problemas, tais como a correta divulgação daquele modelo e a suposta modificação e prevenção eficazes dos comportamentos alimentares, que são de natureza sociocultural. Freqüentemente o resultado do processo final se traduz, em algumas ciências sociais, em estratégias que permitem transformar efetivamente o que é relevante, quase sempre, em 'irracional' ou 'errôneo', e sempre definidas como 'hábitos alimentares'.

As ciências sociais, em particular a antropologia, analisam a alimentação humana para descobrir, por trás do comportamento recorrente dos grupos sociais, o que fazem e como cozinham os alimentos, as suas razões de adaptação e suas razões simbólicas. Ou seja, propõem juntar a descontinuidade e a arbitrariedade

aparentes, descobrindo as causas eficientes nas construções socioculturais. A pergunta, portanto, seria: a relação entre os grupos humanos e a manipulação dos alimentos é cultural? Está organizada?

Ao contrário do grupo de disciplinas biomédicas, as ciências sociais se interessam pela 'agregação' e atuam, quando iniciam as investigações, para responder àquelas questões. Por isso realizam uma decomposição qualitativa do que as culturas agregam aos alimentos iniciais da alimentação humana: 'coisas para comer' e 'pessoas que as comem' em sentido amplo. Interessam-se pelos seres humanos em escala social e pelas especificidades que constroem e as comparam. Os alimentos também cumprem funções, mas de subsistência, prazer ou comunicação; assim, em lugar de propriedades, falaremos de atributos morais (como, quando e entre quem são adequados) e materiais (cada cultura define o que é comestível e 'experimenta' os seus efeitos). Os indivíduos nos interessam como categorias de pessoas com papéis e estatutos específicos, que marcam o seu acesso a todos os processos relacionados com a alimentação, do cultivo ao dejeto. Os nossos resultados consistirão em propostas da relação entre os sistemas socioculturais e os sistemas alimentares construídos.

Como exemplo de contraste entre a interpretação desagregada e agregada, cita-se a banana, por conter hidratos de carbono, como indicada para atividades que comportam um gasto elevado de energia ou para os períodos de crescimento. Por causa de suas propriedades, é indicada para uma dieta que corrige uma diarréia. Entretanto, ela pode ser uma sobremesa em um jantar ou servir de merenda para as crianças. No primeiro caso, está a seleção de elementos desagregados da banana e da pessoa que a ingere, enquanto que no segundo dá-se significado e contexto à sua utilização.

De fato, poder-se-ia argumentar que o antropólogo francês Paul Raybaut (1981) já utilizava uma expressão similar àquela por nós indicada quando, sem propor explicitamente uma revisão da terminologia utilizada em nosso campo, sugeria uma ferramenta de trabalho em forma de manual para o 'conhecimento da conduta alimentar dos indivíduos' na 3rd International Conference on Ethnological Food Reserch (Edimburg, 1981). Naquela ocasião, Raybaut propôs a estratégia – a qual atualmente poderia lembrar os estudos antropológicos de alimentação em nosso país – em que, ao dispormos de um conhecimento exaustivo sobre os hábitos alimentares vigentes em um número diverso de culturas, reunidos de maneira sistemática com base em um marco teórico comum, poderíamos começar a compreender os mecanismos complexos do comportamento alimentar humano. Ele propôs o uso generalizado de um 'manual de observação', já construído e experimentado por sua equipe na área mediterrânea. Certamente o esquema pro-

posto partia do conhecimento prévio de quais são os produtos básicos e relevantes para cada sociedade e dos diferentes usos que se fazem deles (conhecidos, consumidos, reservados, negados, proibidos), segundo seis eixos: natureza e cultura; idade e sexo; *status*; momentos do ciclo vital; das estações e festivo.

Independentemente do enfoque comparativo, o que mais se destaca em Raybaut é o reconhecimento de que uma antropologia dos hábitos alimentares deve estar baseada no conhecimento prévio desses hábitos. Sua afirmação de princípios pode ser entendida como construção do próprio discurso antropológico da alimentação, necessariamente diverso das análises existentes em termos de qualidades calóricas, fisiológicas e dietéticas dos produtos alimentares. Também é significativo recordar que tudo que aparece como descobrimento também é construção, por mais inesperada que seja a descoberta.

Ao mesmo tempo, Raybaut não escapa das questões enigmáticas que envolvem esse conjunto complexo de fenômenos no meio do caminho entre a natureza e a cultura, de um lado, e os reprodutores da natureza e da cultura, do outro, no sentido mais material. Raybaut não evita as grandes questões evolucionistas sobre a origem das instituições já criticadas há 50 anos por Radcliffe-Brown, mas as converte no enfoque característico da antropologia da alimentação: "O nosso enfoque consiste em retroceder às práticas diretamente observáveis – a preparação e absorção da comida – até as bases vegetais, animais e minerais dos hábitos de alimentação, sempre tentando estabelecer o momento em que a natureza se torna cultura" (Raybaut, 1981:218).

Natureza e cultura constituíam dois eixos principais dos seus estudos. Em outro parágrafo, complementa: "Desta maneira esperamos descobrir, para cada caso particular, como a comida de uma sociedade é uma linguagem, que traduz inconscientemente sua estrutura, que mesmo sem saber, se resigna a revelar suas contradições" (Raybaut, 1981:218). Então, finalmente, o que nos interessa saber? Ao supor que as sociedades têm uma inconsciência e se não traduzem suas estruturas mediante a linguagem culinária, estariam se resignando a revelar suas contradições? Assim sendo, não podemos deixar de identificar as explicações de Raybaut com a função posta por Lévi-Strauss sobre a linguagem dos mitos. Se é isto o que aparenta ser, duvidamos muito de que ele não tenha descoberto o que já sabia *a priori*.

Certamente, não são essas questões consideradas relevantes para se compreender melhor a alimentação dos grupos sociais e principalmente para se chegar a uma posição, cuja pretensão é proporcionar conhecimentos aplicáveis à melhoria do bem-estar socionutricional da humanidade. O uso de *behaviour* difere muito do que está sendo proposto aqui, já que para Raybaut trata-se do descobrimento

daqueles casos particulares (*each particular case*), os quais poderiam incrementar a certeza do modelo.

Os Antecedentes do Programa

Em primeiro lugar, as hipóteses que se referem à escolha cultural, de quem deve sobreviver em uma situação temporal ou permanente de escassez de alimentos, surgem do enfoque formalista da antropologia econômica. Porém, ao mesmo tempo, tanto o bem-estar de um grupo quanto o 'equilíbrio' entre o contingente humano, a tecnologia disponível e as possibilidades e exigências do meio são descritas em uma linha substantivista.

Em segundo lugar, sustentamos que a comida é utilizada para comunicar significados sociais. Essa relação procede dos estudos de parentesco, do simbolismo e da mitologia de cunho estruturalista, isto é, a combinação e a repetição; as presenças e as ausências de alimentos; as pessoas, os locais e os objetos, configurando os morfemas e as orações; os sintomas e os paradigmas da mensagem alimentar. Estamos falando de hierarquias, de categorias de indivíduos, de tensões.

Em terceiro lugar, mesmo podendo ser considerada um aspecto secundário, incide na tradição de estudos de parentesco funcional-estruturalista a oposição entre os âmbitos público e privado, sendo identificado este último com o grupo doméstico, como a pesquisa de um átomo, em que estão representados a estrutura social e o comportamento alimentar com conteúdos centrais prescritos para cada relação.

Em último lugar, a problemática da transformação social, na orientação mais sociológica da antropologia, reaparece sob a forma de ameaça à integridade física e cultural permanente, ou seja, as pressões aculturadoras negativas que inexplicavelmente incidem com maior profundidade que outras pressões positivas nos grupos mais vulneráveis aos quais pretendem se dirigir. Publicidade e *marketing*, somados à tradição, são contra a racionalidade dietética? É uma equação por resolver, estreitamente vinculada às exigências da antropologia da alimentação aplicada ao bem-estar social, à melhoria do *status* nutricional e à descoberta de um guia para a educação nutricional efetiva (Bryant et al., 1985).

É óbvio que na antropologia da alimentação não podemos fazer um discurso independente dos debates que ao longo da história da disciplina foram se renovando, com mais ou menos êxito, isto é, um debate dentro dela mesma e outro com a biologia. Ambos são arcaicos, ambos continuam vivos.

Uma grande parte da literatura antropológica esteve entre a pesquisa de condicionantes objetivos que dão sentido (ocidental) às condutas aparentemente 'irracionais' e a pesquisa de estruturas análogas às representações mentais – mesmo com sua forma diferente –, com o objetivo de encontrar 'lógicas de classificação' deduzidas das possibilidades de neurônios comuns à espécie humana. A intenção de proporcionar explicações contínuas entre a base material e a forma concreta das representações mentais (que não distingue como único o mundo possível entre todos os imagináveis para uma mesma situação) destaca-se entre as primeiras tentativas de se realizar uma antropologia da alimentação.

O debate biológico não pode, no momento, passar dos limites do racionalismo, e temermos estender esses limites, nas condições atuais, seria tão estéril quanto em outras disciplinas, como na dicotomia entre herança e ambiente, ainda sem solução na psiquiatria. Vale ressaltar que, até certo ponto, esse debate se sobrepõe ao sentido da dicotomia do dilema proposto por Claude Fischler (1980).

Aparentemente, essas duas questões não têm relação, mas – segundo a maneira como as observamos – há entre elas uma conexão, nem sempre manifestada, no sentido de que a base material no estudo da alimentação humana é a definição biológica do homem. Entre esta e aquelas representações mentais infinitas dos sistemas alimentares não há reducionismo possível.

Essa afirmativa atua também contra o sentido comum das percepções fisiológicas, contidas em cada universo das representações mentais. Com essas considerações, não negamos a possibilidade da colaboração interdisciplinar, mas reclamamos o direito da unilateralidade, o direito da antropologia de não ser atacada por Baudrillard, ou seja, a antropologia pode ter chegado com atraso ao estudo da alimentação humana, mas nunca chegou com atraso à sua própria definição do objeto. Explicações contínuas, evidentemente que sim, mas entre fenômenos comparáveis. Se o holismo não existe, não pode ser sinônimo de interdisciplinaridade.

Assim, Calvo (1982) critica os profissionais da saúde, do mesmo modo que Combris criticava os estudiosos da economia, posto que nenhuma disciplina pode ultrapassar os seus limites, abrangendo a totalidade alimentar. Segundo Calvo, o fato de que continua sendo difícil explicar, em termos de causalidade, tudo o que está relacionado com as práticas alimentares mostra que as análises se limitam às manifestações mais externas da atividade. Não se pode medir com calorias e antropometria as práticas alimentares, pois são de natureza social. A 'atividade alimentar' é parte dos mecanismos de integração primária (família) e secundária (ideologia), com as quais mantém uma interação na forma, na expressão e na estratégia social do grupo, que podem oscilar entre a integração e a diferenciação (Calvo, 1982).

Os princípios unificadores do estudo proposto por esse autor consideram os grupos humanos nas suas naturezas social e cultural; na sua gênese social; no seu caráter duplo de universalidade e de singularidade, tanto como ação quanto como expressão, sem esquecer as características de multiplicidade, na capacidade de eleição, e de heterogeneidade, na capacidade de distinção. Separar esses princípios equivaleria a confundir os processos metabólicos com os atos culinários.

Até aqui separamos os componentes biológicos e sociais nas definições, por diferentes razões. Em primeiro lugar, porque todos os autores insistem em realçar a existência de uma relação de interdependência entre as duas séries de componentes, embora não exista nenhum acordo sobre como se deva entender essa relação. Referir-se a alimentos ou nutrientes, sem discriminar, não soluciona nada, como vimos. Os antropólogos não estudam a nutrição, mas a alimentação dos grupos sociais. É esse estudo que permite compreender como devem ser os planejamentos dos programas nutricionais, pois eles têm incidência nas crenças e nos valores que estruturam as práticas alimentares, os quais são fundamentais para se compreender o fenômeno alimentar humano e porque estabelecem canais de comunicação entre os sistemas de pensamento diferentes. Segundo Pelto (1988), é uma questão de delimitar quais são as variáveis independentes do enfoque de cada disciplina sobre a alimentação humana.

Mas existe ainda uma outra razão. É absolutamente necessário abandonar as tendências etnocêntricas do modelo biomédico, no sentido especificado por Bryant e colaboradores (1985), ao reconhecer que em cada sistema de pensamento e em cada sistema alimentar postulam diversos modelos de saúde. Igor de Garine (1984) já chamava a atenção para o fato de que todas as sociedades têm uma determinada percepção dos aspectos nutricionais positivos (sendo que os interiores são os graus de bem-estar e saciedade e os exteriores, a imagem corporal valorizada) e também dos aspectos nutricionais negativos (como a sensação de gula ou a etiologia do *kwashiorkor*). Ele também não negava a existência de indivíduos malnutridos, segundo a norma tradicional, especialmente nos denominados grupos vulneráveis (gestantes, recém-nascidos, adolescentes, anciãos, enfermos e marginalizados).

Se o primeiro desses modelos proporciona 'soluções' às situações de má nutrição, não somente temos que integrar os possíveis resultados de uma análise antropológica ou sociológica, mas também temos que fazer um esforço para nos desprendermos de uma série de pressupostos de caráter exclusivamente ideológico que limitam a dinamização e que, geralmente, são difíceis de identificar. Por exemplo: acreditar que o trabalho do nutricionista é radicalmente diferente quando investiga as deficiências nutritivas que incidem no desenvolvimento neurológico

durante o crescimento; estabelecer o que significa uma ingestão mais elevada de produtos lácteos com o objetivo de conseguir melhor nível de crescimento, como no caso dos norte-americanos. Em último lugar, cabe também reconhecer que não há acordo entre os nutricionistas sobre a recomposição dietética equilibrada e o método de sua difusão. Ao mesmo tempo que são revalorizados os produtos utilizados tradicionalmente e economicamente acessíveis por meio de campanhas para o consumo, surge a promoção de produtos, por meio de técnicas exclusivamente publicitárias, que os consideram elaborados, exóticos e inacessíveis. Nessas circunstâncias, fica impossível determinar os fatores que orientaram a escolha do público e que produtos foram substituídos.

O segundo desacordo diz respeito à consideração das diferentes possibilidades da nutrição na etiologia ou na terapêutica. De Garine defende a posição com a advertência de que temos que contribuir para o bem-estar nutritivo, procurando não destruir outros valores culturais que incidiriam no próprio êxito do programa. Entendemos com essa afirmação que deve-se priorizar aquilo que já está organizado, mas com a introdução de melhoras nutricionais. Porém, ao mesmo tempo perguntamos para 'quem' se canalizam essas transformações, se esse sistema alimentar se ancora em um sistema de relações sociais, ainda que se possa predizer que tipo de seleção faria. Isso não parece ser consistente com a afirmação feita por de Garine, de que a necessidade de comer fora de casa cria uma oportunidade para melhorar a nutrição da população. Isso nos parece utópico dos pontos de vista econômico e de saúde, lembrando que a rapidez e a despersonalização podem ocasionar outros transtornos de ordem nutricional.

Um Programa para o Estudo Sociocultural da Alimentação

Não devemos insistir na defesa de um enfoque antropológico unitário, oposto a outros modelos de aproximação da realidade, porque é patente que não dispomos dessa homogeneidade. Ainda assim, diante de tantos problemas, em determinadas circunstâncias históricas, os pressupostos teóricos de uma disciplina podem apontar para uma mudança progressiva de problemática que repercute nas disciplinas relacionadas com o mesmo grupo de fenômenos.[1] Por exemplo: a psicanálise, a farmacologia e a sociologia revolucionaram os conceitos tradicionais sobre a configuração de quadros mórbidos, diagnóstico e tratamento, expulsando o enfoque sociobiográfico da patologia, quando foi defendida, por exemplo, a distinção entre *disease* (doença objetiva) e *illness* (doença vivida) (Young, 1982).

Provavelmente não encontraremos hoje uma situação desse tipo no que diz respeito à antropologia da alimentação; ela pode ter ocorrido em um momento de ensaio e erro. Mas já podemos falar de um 'núcleo firme' – um novo desenvolvimento, como diria Murcott (1983) –, ainda que existam pelo menos dois problemas que possam prejudicar o desenvolvimento dos programas antropológicos sobre a alimentação: a idéia de progresso da racionalidade na conduta cotidiana ocidental e a mistura inadequada da linguagem científica com o senso comum. Sobre o primeiro ponto pode-se dizer, na melhor das hipóteses, que é um retorno ao positivismo, mas em relação ao segundo, far-se-ia patente, sem dúvida, uma falta de honestidade.

Se realmente existem indícios de um programa progressivo no estudo da alimentação humana, definitivamente este há de ser capaz de dar conta de uma série de fenômenos que, atualmente, nem a perspectiva médica nem a análise econômica podem explicar. Vejamos em que esse estudo pode consistir.

De fato, pode ser que a intenção de integrar os diferentes sistemas hipotéticos não apresente dificuldade maior do que a derivada de sua heterogeneidade no plano das técnicas e dos métodos, que não pode obedecer ao objetivo de comparar entre si os resultados dessas aproximações, como nas seguintes situações: 1) estudos intensivos a partir de poucas famílias, ou exclusivamente por meio de questionários para dispor de uma amostra mais ampla; 2) trabalho de recuperação de informação sobre os usos culinários do passado em pequenas regiões; 3) comparação do 'nomadismo dos primatas superiores' com a afluência às lanchonetes; 4) estudo da alimentação em situações de migração; 5) trabalho de campo tradicional entre XYZ.

O que se mede são coisas diferentes, e muitas das teorias gerais sobre a alimentação humana procedem de extrapolações a partir de experiências únicas, que não descrevem as unidades de observação que permitem colocar à prova as teorias com evidências diferentes nem operacionalizam muitos dos termos nelas contidos, atribuindo-lhes o sentido como pressuposto. Assim, encontramos termos como 'integração, consumo tradicional, pressão' etc. sem saber as suas referências precisas.

Assim mesmo, ainda que o ponto comum dessas aproximações possa ser visto como precário, este contém um mínimo de generalizações e hipóteses que podem ser organizadas em um programa teórico comum, um núcleo que permite defender a idéia de sistema alimentar. Observo que este é um ensaio de construção pessoal que deveria ser entendido como uma proposta inicial para desenvolver um trabalho nessa direção. A própria teoria dos sistemas foi reinterpretada por diversas disciplinas e orientações teóricas dentro de cada disciplina desde que von Bertalanffy publicou sua obra de referência em 1968.

Todavia, lembre-se que esse conceito recebeu definições e atribuições diversas. Por exemplo: Sanchez-Parga (1988) define o 'sistema alimentar' como um subconjunto do ordenamento econômico nacional, no qual se encontram, operam e se reproduzem todos os processos que incluem desde a produção até o consumo de alimentos. Khare (1988), ao contrário, o define assim:

> Seja ocidental ou não, um sistema alimentar é uma réplica criticamente importante de idéias, valores, símbolos e experiências vividas por um povo. É um sistema geral e íntimo de comunicação cultural, que ressalta o interesse comum pela segurança alimentar e a sobrevivência coletiva.

Observem-se os quadros a seguir:

1. TODAS AS PRÁTICAS RELACIONADAS COM A ALIMENTAÇÃO CONSTITUEM SISTEMAS ORGANIZADOS	
Idade, sexo, atividade dominan-te, categoria profissional, origem étnico-geográfico-familiar, estado de saúde específico, situação econômica relativa (aspectos sociobiográficos)	A. Conjunto de normas e crenças que um grupo de pessoas compartilha em relação aos alimentos e sua manipulação.
NORMAS DE CONDUTA	B. Inclui todas as práticas de decisão, escolha, armazenamento, preparação, ordem, combinação e formas de consumo.
ESTÍMULOS SOCIAIS	C. Inclui a relação das atividades anteriores com cada um dos indivíduos do grupo.
HORIZONTE DE EXPECTATIVAS	D. Articula as séries B e C em função dos significados e definições sociais da relação entre os indivíduos.
Alimentos, utensílios, espaço, ritmo temporal (aspectos mate-riais)	E. Prescreve as ocasiões em que cada significado se expressa, em termos de tempo, local, participantes e comportamento esperado.
	F. A sua utilização como meio de expressão é universal, mas tanto esta como o grau de estruturação que exibem podem variar em função das condições de organização social ou das condições de sobrevivência física do grupo.

2. EXISTE SEMPRE UMA DEFASAGEM ENTRE A VISÃO QUE OS INDIVÍDUOS PROPORCIONAM DE SUAS PRÁTICAS E AS QUE EXERCITAM REALMENTE (este é um axioma relativo à teoria geral de modelos)	
ALTERIDADE ALIMENTAR	A. Essas defasagens serão proporcionais à vigência do modelo de relações sociais em que as práticas se fundamentam.
PRESSÕES E LIMITES ECONÔMICO-CULTURAIS	B. Em uma sociedade homogênea culturalmente, o comportamento orçamentário levará à adaptação do modelo alimentar dominante segundo as possibilidades demográficas e econômicas do microgrupo.
Substituição Reconstituição	C. As pressões e os motivos das modificações das normas de conduta incidirão em segundo lugar (com atraso) na modificação das práticas alimentares.
xenofobia alimentar consumo oculto	D. Em uma sociedade heterogênea culturalmente, os diferentes graus de aculturação apresentarão sistemas dicotômicos e duais, segundo o tipo de inserção individual e a posição prévia do indivíduo que está dando significado.

3. EXISTE UMA RELAÇÃO DIRETAMENTE PROPORCIONAL ENTRE A INTEGRAÇÃO SOCIAL E A POSSIBILIDADE DE CONSEGUIR NÍVEIS DIETÉTICOS ÓTIMOS DENTRO DAS POSSIBILIDADES DO MEIO E A DEFINIÇÃO CULTURAL	
PRESSÕES SOCIAIS ECONÔMICAS PUBLICITÁRIAS SANITÁRIAS	A. A hierarquização de diferentes categorias de indivíduos discriminados em cada sociedade se reproduzirá em todas as atividades relacionadas com a alimentação, tanto na atribuição de tarefas como em prioridades de consumo, como também na consideração dos alimentos e suas partes.[2]
'GASTRO-ANOMIA' ECLETISMO ALIMENTÍCIO	B. Os grupos com renda baixa e que apresentam uma integração social forte em outros subsistemas do sistema social têm mais possibilidades de ascender a uma melhoria nutricional segundo o modelo dominante.
HOMOGENEIZAÇÃO *SNACKING*	C. Do mesmo modo, uma integração social baixa pode criar um estilo alimentar anômico, que conduz à má nutrição segundo o modelo, mas muito mais aceitável a longo prazo.
CONSUMO DIFERENCIADO DAS ELITES	D. As partes não tão estruturadas do sistema alimentar serão mais acessíveis às pressões exercidas do exterior.
REAÇÕES SIMÉTRICAS EM TODOS OS SETORES SOCIOCULTURAIS	E. As partes mais estruturadas traduzem relações sociais centrais de identidade sociocultural.

Com as considerações expostas anteriormente e as críticas às teorias independentes feitas ao longo da exposição, podem-se observar as modificações e os ajustes que foram aplicados ao modelo com o objetivo de eliminar as contradições internas e aquelas relativas ao conjunto. Mesmo assim, gostaríamos de fazer três comentários.

Em primeiro lugar, temos que entender 'integração social' como a aceitação dos valores normativos da relação dominante na relação intergrupal, ainda que esta não seja mantida com uma intensidade igual à existente.

Em segundo lugar, os 'níveis dietéticos ótimos' não coincidem necessariamente com a condição nutricional nem estão adequados às necessidades, que oscilam segundo a variável econômica, como demonstrado com estudos etnográficos. Mas nem sempre isso ocorre, como pode ser observado no modelo frugal e ascético do hinduísmo e no modelo 'baixo em calorias' do Ocidente.

Em terceiro lugar, o esquema concede um papel marginal às pressões que têm, atualmente, um papel preponderante em muitos níveis, como as dos meios de comunicação. Ao menos para aqueles setores sociais com acesso regular ao rádio e à televisão, um estudo dos sistemas alimentares não pode descartar essas pressões, observando como são selecionadas as mensagens relativas aos valores e às orientações de práticas.

Sem ser exaustivo, o esquema a seguir pode proporcionar uma idéia dos itens que deveriam ser registrados em uma investigação do sistema alimentar de um dado grupo. Na realidade, não se trata de um esquema, mas de uma série de sugestões indicativas a serem levadas em consideração na elaboração de qualquer projeto de investigação sobre o sistema alimentar. Outros autores proporcionaram esquemas similares ou com intenções semelhantes.

1. Categorias discriminatórias exercidas pelo grupo relativas aos 'indivíduos', denominações específicas etc.:

 1.1. o sexo; características antropométricas *emic* e *etic*;
 1.2. os grupos de idade, a classificação dos intervalos, os ritos de passagem etc.;
 1.3. os estados específicos: tipologia das doenças, tipologia das gestações (femininas, masculinas, múltiplas etc.), amamentação;
 1.4. as tarefas realizadas e sua consideração social, classificação a partir de outros critérios (força física, capacidade intelectual, dependência, renda etc.); localização, relações estabelecidas etc.;
 1.5. qualquer outra distinção existente entre os indivíduos (étnica, lingüística, religiosa, política, gastronômica).

2. Formas de 'aprovisionamento':

2.1. coleta;
2.2. intercâmbio (procedência, freqüência);
2.3. produção (calendários, produtos, técnicas etc.);
2.4. pagamento (em espécie);
2.5. coleta, caça, pesca;
2.6. compra:
2.6.1. formas de pagamento;
2.6.2. formas de compra, planificação e calendário em função dos recursos financeiros, produtos, consumo, medidas;
2.6.3. características dos produtos adquiridos (fresco, congelado, pré-cozido, inteiro, cortado, temperado, assado etc.);
2.6.4. centros de aquisição freqüentados, tipos de produtos, horários, transporte;
2.6.5. flutuações e ritmo de salário e renda etc.;
2.6.6. prioridade nas escolhas: preço, qualidade, marcas etc.

---

3. Formas de 'armazenamento, conservação e preparação':

3.1. armazenamento: reservas, finalidade das reservas, produtos, locais, disposição etc.;
3.2. técnicas de conservação, tipos de produtos, finalidade;
3.3. formas de preparação aplicáveis a cada produto: procedimentos, espécies, condimentos; associações;
3.4. utilização dos restos: vísceras, caldos, outros tipos de reconversão;
3.5. tempos dedicados a cada atividade;
3.6. utensílios disponíveis, origem, disposição espacial, freqüência de uso etc.;
3.7. material de manutenção, limpeza, disposição espacial, noções de higiene;
3.8. receitas: forma, origem, uso, variedade etc.

---

4. Categorias de 'alimentos':

4.1. partes e sua denominação;
4.2. combinação e denominação;
4.3. quantidade, dosagem e denominação;
4.4. ordem da ingestão;
4.5. transformação e forma de apresentação;
4.6. freqüência de consumo;
4.7. ocasiões de consumo;
4.8. propriedades: categorias sociais, morais, terapêuticas, nutritivas, sensitivas, lúdicas etc.;
4.9. utensílios utilizados para a ingestão;
4.10. mudanças de denominação: alimentos/pratos; repertório.

---

5. 'Sociabilidade alimentar':

5.1. normas de etiqueta, usos corporais, serviços (diários, festivos, especiais; disposição espacial e armazenamento);
5.2. normas proibitivas, prescritas, flexíveis;
5.3. discriminação entre diferentes tarefas: parar e retomar o serviço, servir, administrar; ordem seguida;
5.4. distribuição espacial do consumo segundo as ocasiões, os comensais etc., sinais de orientação;
5.5. distribuição espacial dos comensais; sinais de orientação etc.;
5.6. tipos de comensalidade doméstica: freqüência, locais e ocasiões, comensais solitários, participantes;
5.7. tipos de comensalidade pública: freqüência, locais e ocasiões, comensais solitários, participantes;
5.8. simultaneidade de atividades: falar, ver TV, ouvir rádio, música, ler etc.;
5.9. horários, duração da atividade, continuidade da atividade, definição e denominação;
5.10. outras práticas.

---

6. 'Ideologia alimentícia':

   6.1. imagem corporal valorizada segundo a idéia de saúde;
   6.2. características físicas e morais associadas à ingestão de alimentos específicos;
   6.3. imagem corporal valorizada segundo um ideal estético;
   6.4. proibições, tabus; práticas religiosas relacionadas;
   6.5. freqüências patológicas descritas; diagnóstico, etiologias;
   6.6. atitude geral relativa ao ato de comer;
   6.7. provérbios e refrões utilizados com relação aos alimentos (consumo, preparação etc.);
   6.8. automedicação farmacológica: ocasião, tipos, freqüência etc.; visitas médicas por problemas relacionados;
   6.9. automedicação tradicional: ocasião, tipos, freqüência; consulta a outros 'terapeutas'.

Ainda que possa parecer, pelo tipo de itens sugeridos, o conjunto de aspectos incluídos na lista exposta não corresponde à idéia de fazer um inventário mais ou menos amplo sobre a cultura material da população à qual se aplica. Trata-se de relacionar, encontrar correspondências com base em hipóteses formuladas. Seja qual for o conteúdo do projeto proposto, este deve estar precedido de uma primeira fase de trabalho de campo que permita introduzir itens significativos e proporcionar informação detalhada sobre a conveniência de colocar à prova as hipóteses que tenham uma projeção comparativa e intercultural, definindo com exatidão quais são as unidades reais de observação. Tudo isso é impossível sem que haja um marco teórico especificado, o conteúdo que se pretende modificar, aumentar, diminuir ou contrastar, segundo o resultado de comparações.

Em relação ao funcionamento do sistema alimentar, a antropologia postula a existência de uma 'relação diferencial' entre os indivíduos, correspondendo a uma 'adequação diferencial' das categorias de alimentos, com uma 'participação diferencial' nas práticas de aprovisionamento e preparação, assim como um 'comportamento diferencial' em cada aspecto da sociabilidade alimentar, e provavelmente com um conhecimento diferencial das implicações do modelo em relação a outros modelos em outros âmbitos de atuação sociocultural. Isso exige, em cada caso, a especificação das variáveis que operam na diferenciação e de quais os pressupostos de coerência interna. Algumas dessas classificações podem aparecer nos discursos verbais que fazem os indivíduos, mas nem todas com o mesmo sentido.

Tudo depende do que se pretende medir, comparar, analisar e dos métodos que se utilizam para obter os dados em função da adequação da informação geral de que necessitamos e de como os indivíduos dão a informação; do tipo de amostra que escolhemos; de quais observações sobre o campo podemos utilizar para contrastar com as informações verbais registradas; da importância que damos à avaliação dietética possível com os dados obtidos; da continuidade e da profundidade temporal exigidas pelos ciclos e pelas transformações significativas. Resumindo, tudo depende de quais são os objetivos teóricos de cada investigação específica.

Para concluir, mais uma outra vez citamos Pelto (1988). Quando analisou os aspectos positivos comuns aos estudos da antropologia e alimentação atuais, ele destacou a preocupação com as comunidades específicas; a ênfase na seleção da família como a unidade básica de análise; a consideração dos aspectos econômicos e da organização desse grupo; e o uso da multiplicidade de técnicas para a obtenção de dados, apelando para a inovação e a criatividade.

NOTAS

* Traduzido do espanhol por Ana Pires do Prado.

1 Refiro-me à expressão divulgada por Imre Lakatos (1977). Na sua proposta epistemológica, o reconhecimento de programas de investigação, que supõe mudanças progressivas na problemática, é característico da ciência madura. Segundo esse novo critério de demarcação, o cenário de mudança estaria composto por teorias rivais, formadas por enunciados contrastáveis intersubjetivamente, nos quais é mantida a teoria que, excedendo o conteúdo empírico, corrobora e antecipa novos fatos, mediante novas hipóteses auxiliares, e cumpre o requisito de crescimento contínuo. Esse critério se contrapõe às interpretações lingüísticas, limitadas a diminuir o conteúdo e que, geralmente, resolvem as contradições entre as teorias pela via semântica e não pela científica.

2 Por exemplo, as zonas onde o estilo de vida urbano é recente (como a Finlândia) e os grupos sociais majoritários, de origem rural. Quando estes melhoram o nível de vida, as diferenças socioeconômicas tradicionais perdem a importância e emergem distinções novas e mais específicas entre os grupos de consumidores, como a oposição entre jovens e adultos na eleição dos alimentos consumidos fora de casa. As comidas, que antes eram um luxo ocasional, se tornam, paulatinamente, alimentos cotidianos, principalmente para a classe baixa, enquanto a classe alta descobre continuamente novos luxos alimentícios (Mintz, 1985; Prättlälä, 1988).

Referências Bibliográficas

BAUDRILLARD, J. La génesis ideológica de las necesidades. *Cuadernos Anagrama*, 140, 1969.

BERTALANFFY, L. von. *Teoría General de Sistemas: fundamentos, desarrollo, aplicaciones*. México: Fondo de Cultura Económica, 1976 [1968].

BRYANT, C. A. et al. *The Cultural Feast: an introduction to food and society*. New York: West Publishing Co., 1985.

CALVO, M. Migration et alimentation. *Social Sciences Information*, 21(3):383-446, 1982.

CARRASCO, S. *Una Aproximación a la Antropologia de la Alimentación: higienismo y alimentación obrera en Sabadell hacia el cambio de siglo*. Barcelona: Universitat Autónoma de Barcelona, 1986.

CARRASCO, S. *Antropologia i Alimentació: un model per l'estudi de la cultura alimentària*. Barcelona: Universitat Autónoma de Barcelona, 1992. (Publicacions d'antropologia cultural, 9)

FISCHLER, C. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19(6):937-953, 1980.

GABR, M. Nutrition and health problems in Arab countries, present situation and prospects. In: MOYAL, M. F. *Proceedings of the Tenth International Congress of Dietetics*, 2. London: John Libbery Eurotext, 1988. p. 250-254

GARINE, I. de. De la perception de la malnutrition dans les sociétés traditionnelles. *Information sur les Sciences Sociales*, 23(4-5):731-754, 1984.

GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

KHARE, R. La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas. In: HARRISON, G. A. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Barcelona: Ediciones del Serbal, Unesco, 1988. p. 16-29.

KUPER, J. *La Cocina de los Antropólogos*. Barcelona: Tusquets, 1984.

LAKATOS, I. *The Methodology of Scientific Research Programmes*. Cambridge: Cambridge University Press, 1977. (Philosophical papers, 1)

MINTZ, S. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. New York: The Viking Press, 1985.

MURCOTT, A. (Ed.) *The Sociology of Food and Eating*. Aldershot: Gower, 1983.

PELTO, G. H. Tendencias de la investigacion en la antropología nutricional. In: HARRISON, G. A. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Barcelona: Ediciones del Serbal, Unesco, 1988. p. 45-64.

PRÄTTLÄLÄ, R. Sociodemographic differences in food consumption patterns among finish teenagers. In: MOYAL, M. F. *Proceedings of the Tenth International Congress of Dietetics*, 2. London: John Libbery Eurotext, 1988. p. 223-232

RAYBAUT, P. Starting an anthropology handbook on food habits for the knowledge of man's food behaviour. In: FENTON, A. & OWEN, T. M. (Eds.) *Food in Perspective.* Edinburgh: John Donald, 1981. p. 217-222.

SÁNCHEZ-PARGA, J. L. El sistema alimentario en Ecuador. In: HARRISON, G. A. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica.* Barcelona: Ediciones del Serbal, Unesco, 1988. p. 235-253.

VEBLEN, T. *The Theory of the Leisure Class.* New York: The Modern Library, 1939 [1899].

YOUNG, A. The anthropology of illness and sickness. *Annual Review of Anthropology,* 11:257-285, 1982.

Parte II

Mudanças Econômicas e Socioculturais e o Sistema Alimentar

7

Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares*

Jesús Contreras Hernández

Globalização é um termo relativamente novo, e seus conteúdos, ainda que variados, não são muitos. Segundo Mignolo (1998), este conceito relaciona-se com a expansão ocidental, iniciada em 1500, e inclui tanto o termo 'sistema econômico mundial', de Immanuel Wallerstein, como 'o processo de civilização', de Norbet Elias. 'Globalização', afirma French (2000), converteu-se num termo corriqueiro, com distintos significados para as pessoas. Em qualquer caso, entende-se por ele um amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, dos investimentos, viagens, redes de informática, no qual numerosas forças, entrecruzadas entre si, fazem com que as fronteiras de todo tipo e de todos os níveis sejam mais permanentes. Conseqüentemente, essa permeabilidade progressiva e multidimensional é resultante do processo de globalização, que por sua vez é um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural. Dessa forma, pode-se pensar, também, que a globalização e a conseqüente homogeneização são manifestações do presente, embora as particularidades e a diversidade pertençam ao passado, sendo portanto a 'tradição' ou o 'patrimônio'.

O termo patrimônio, por sua vez, relaciona-se, entre outras possibilidades, com algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o 'passado' que se quer conservar. Produzir patrimônio, por sua vez, refere-se a converter em patrimônio (ou construí-lo a partir de) determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Atualmente não existe aspecto da vida social que não seja tratado em termos de patrimônio.

Mas o que é patrimônio? Um modo de abordar esta questão poderia consistir em analisar a sua função a partir de uma determinada tradição. Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço.

* Traduzido do espanhol por Ana Maria Canesqui.

Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais.

Os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e nas administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento. Infelizmente, e considerando que o patrimônio cultural inclui os usos do passado no presente, a sociedade contemporânea tem-se dedicado pouco à ativa presença do passado que nela se inclui. Existe um importante vazio em relação ao modo como as sociedades recordam o passado e como o incorporam no presente. Pode-se considerar que a atual 'explosão' de patrimônios é manifestação da nostalgia, entendida como uma das manifestações da modernidade. Ela se faz presente no aumento da sensibilidade estética, por meio dos signos e dos objetos e artefatos que possuem um toque de antiguidade, dos velhos lugares e edifícios, do artesanato e também, como veremos, dos alimentos tradicionais, as velhas receitas, pelas 'cozinhas das avós' (Estevez, 1998).

Essa tendência de consumir o passado apresenta diversos aspectos: de um lado, a proliferação dos enclaves e lugares especializados na exploração do patrimônio; de outro, esses lugares ou conjuntos patrimoniais exploram os hábitos culturais característicos de certos setores sociais, o gosto pela recuperação e reconstrução, tanto dos lugares rurais quanto dos urbanos. Assim, o patrimônio não apenas é recriado, com base num referencial autêntico ou real do passado, mas se mantém em ambientes simulados, nos quais a 'cópia', muitas vezes, é mais perfeita do que o original que a representa.

Aspectos Gerais: os processos de homogeneização

O processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local: desde as variedades vegetais e animais até as línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desapareceram, outras se expandem e se generalizam.

Mas a nossa sociedade 'atual', que é mais industrial e assalariada do que agrícola e de subsistência, mais laica do que religiosa, concentrada nos núcleos urbanos cada vez maiores, não segue como antes a pauta dos calendários dos constrangimentos ecológico-climáticos (tempo de lavrar, de semear, de colher

etc.) nem as comemorações religiosas (Carnaval, Quaresma, Páscoa, *Corpus Christi*, Todos os Santos). A sociedade urbano-industrial 'secularizou', 'desnaturalizou' e 'desecologizou' as manifestações da vida coletiva. Os ritmos temporais, em função dos horários de trabalho, homogeneizaram-se consideravelmente, da mesma forma que os 'modos de vida', até certo ponto. Atualmente, os horários e calendários do trabalho são considerados uniformes e tendem a subordinar as demais atividades sociais e culturais. Os dias de 'trabalho' e os 'festivos', regulados uniformemente para a totalidade da população, os 'fins de semana' e feriados, os períodos de férias escolares e trabalhistas são os que organizam a vida cotidiana, tanto nos seus aspectos mais corriqueiros – os da 'atividade' – quanto nos mais extraordinários – os de ócio e de festas. Algumas festas locais, por exemplo, foram deslocadas, precisamente, para compatibilizar-se com os novos calendários, com os novos ritmos temporais, cada vez mais homogêneos para a maior proporção da população (Contreras, 1998).

Um processo de homogeneização similar aos ritmos temporais ocorreu nos novos tipos de espaços que foram aparecendo e nos seus usos. Pode-se lembrar, por exemplo, a importância dos mercados, que tiveram uma função integradora em determinados espaços, configurando redes de pessoas, atividades, relações e trocas diversas. Atualmente, esses espaços, aparentemente, se diversificaram e, até certo ponto, se especializaram. Além disso, os mercados apareceram como pontos importantes, por relacionarem, de forma regular, as pessoas procedentes de diversos lugares. Esses são, por exemplo, as macrodiscotecas, os supermercados, os grandes centros comerciais, os centros de atração turística.

Assim sendo, esses 'novos lugares' não apresentam características próprias ou particulares. Pode-se afirmar que todos se parecem entre si, de um lugar para o outro, de um país a outro. São as mesmas atividades, as mesmas 'marcas', as mesmas 'franquias', as mesmas músicas, as mesmas roupas, as mesmas cadeias de distribuição, as mesmas tecnologias, as mesmas ambientações, os mesmos estereótipos de comida 'étnica'. Apareceram também os grandes 'lugares do ócio'. Port-Aventura, inaugurado em 1995, é um caso típico e paradigmático (Ilha da Fantasia, Terra Mística). Ele é igual a qualquer outro parque com características similares, é um compêndio de estereótipos culturais, amplamente internacionalizado. À medida que sua área de influência e de atração pretende se internacionalizar, eles são recriados em outros lugares, outros tempos e 'outras culturas', como a China Imperial, o longínquo Oeste, o México, o pré-hispânico e um 'utópico' Mediterrâneo (utópico por ser um 'não-lugar', uma vez que se trata da Catalunha mediterrânea, com um Mediterrâneo típico, que está na moda, da mesma forma que a 'dieta mediterrânea').

GLOBALIZAÇÃO E PATRIMÔNIO: O EXEMPLO DA ALIMENTAÇÃO

GLOBALIZAÇÃO E HOMOGENEIZAÇÃO DOS REPERTÓRIOS ALIMENTARES

A alimentação comum homogeneizou-se, progressivamente (Fischler, 1990), como conseqüência da passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar, em escala internacional Desse modo, aumentou, consideravelmente, a produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo que desapareceram numerosas variedades vegetais e animais, que constituíram a base da dieta, em âmbito mais localizado. Paralelamente, as tarefas da cozinha doméstica foram transferidas, em grande medida, para a indústria. Como conseqüência de todo esse processo, cada vez mais é consumida maior quantidade de alimentos processados industrialmente. Mesmo assim, a mundialização das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade alimentar, e a mundialização das trocas culturais contribuiu para a evolução das culturas alimentares e, conseqüentemente, dos hábitos, preferências e repertórios, mediante um desenvolvimento mesclado das gastronomias. Esse fenômeno ocorreu não apenas nos países mais industrializados, mas também mediante vários matizes, graus e conseqüências, no mundo todo. Isso pressupõe a ampliação dos repertórios alimentares e a sua homogeneização. Atualmente, em qualquer país, o essencial de sua alimentação provém de um sistema de produção e de distribuição de escala planetária.

A evolução dos modos de vida e as atividades menos produtivas encontram-se na origem dos processos de homogeneização alimentar. O aumento do nível de vida, associado ao desenvolvimento do salário, assim como a evolução do lugar e do papel das mulheres, mudou da produção doméstica alimentar para o sistema de mercado. Isso traduz a regressão do autoconsumo, a demanda crescente de produtos prontos para comer e o aumento da freqüência a várias formas de recuperação. Assim mesmo, a individualização crescente dos modos de vida comporta uma certa desritualização das refeições, que se reforça pelas reduções das influências religiosas e morais. O convívio, associado às refeições, teve sua importância diminuída. As refeições estão mais diversificadas, de acordo com os contextos (lugares, momentos e convívio), e conseqüentemente aumentou o leque das expectativas relacionadas às características qualitativas dos produtos alimentares (Lambert, 1997).

Os comportamentos alimentares nos países industrializados estão, atualmente, mais baseados nas estratégias de *marketing* das empresas agroalimentares

do que na experiência racional ou nas práticas tradicionais (Abrahamsson, 1979). Essas estratégias apresentam uma dimensão 'multinacional' e/ou 'global', afetando também os países do Terceiro Mundo, onde os maiores ou menores efeitos dependem, em certa medida, das diferentes comunidades que se incorporam à economia monetária, e as mudanças introduzidas nos modos de produção pressupõem a menor dedicação à terra e ao trabalho para subsistência e maior cultivo comercial (Manderson, 1988).

As grandes empresas agroalimentares controlam, cada vez mais, os processos de produção e distribuição dos alimentos. Há alimentos que são produzidos cada vez mais sob a forma industrial, apesar de muitas pessoas rejeitarem a idéia da 'indústria alimentar' (Atkinson, 1983; Fischler, 1995).

Embora tenha aumentado, nos últimos 40 anos, o consumo de alimentos processados, este continua se fazendo mediante parâmetros morais, gastronômicos, econômicos e dietéticos, tanto nos países mais industrializados quanto nos do Terceiro Mundo. O consumo desses produtos está aumentando em quantidade, em variedade e na porcentagem dos gastos orçamentários domésticos. O processo ainda está longe de ter um ponto final, porque a tecnologia alimentar desenha constantemente os novos produtos, e as últimas aplicações alimentares da biotecnologia anunciam novidades para o futuro mais ou menos imediato, tais como: tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado, batatas com amido de melhor qualidade, que as tornará mais adequadas ao cozimento do que à fritura; milho com um leve sabor de manteiga etc.

Atualmente, os países industrializados podem dispor de maior variedade de alimentos ao longo do ano. Certamente, para eles, foi possível recorrer (para permitir a conservação e o transporte) a um generalizado e crescente uso de aditivos (conservantes, colorantes, aromatizantes etc.). Esses aditivos, por um lado, contribuem para a homogeneização progressiva dos alimentos, e por outro supõem a ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas conseqüências são desconhecidas. De qualquer forma, as mudanças produzidas nos regimes alimentares, na maioria dos países, manifestam, em vez da abundância e do bem-estar, uma certa má nutrição. Assim, o interesse em produzir mais alimentos e a menor custo continua influindo para que se produzam e se consumam alimentos cada vez mais homogeneizados. Assim mesmo, os regulamentos, cada vez mais internacionalizados, sobre composições e processos autorizados e não-autorizados, devido a razões 'higiênicas', podem atuar no mesmo sentido.

Rupturas nos Sistemas de Representações Alimentares e a Desconfiança dos Consumidores

Os sistemas de representações dos consumidores estão evoluindo mais lentamente do que os sistemas de produção-distribuição (produto, embalagens, produção, transporte, armazenamento e distribuição), com suas inovações tecnológicas. Com o aumento da importância das indústrias agroalimentares, da urbanização, das mudanças estruturais e do tamanho das famílias, o conteúdo de nossa alimentação modificou-se profundamente. Os consumidores apenas conhecem parcialmente essa evolução, que parte da situação 'tradicional' ou 'pré-industrial' para a atual era do *cracking*. Nesse quadro evolutivo, o papel das indústrias alimentares modificou-se e o alimento apresenta-se de forma dual. Por um lado artificializa-se e, por outro, deve conservar um *status* 'natural', pois é este o único nexo tangível com a natureza, para o consumidor. Assim, apesar de ser possível a evolução, no tempo, das práticas alimentares, essa mudança pode tropeçar na insatisfação dos consumidores que confrontam os alimentos 'industriais', considerando-os insípidos, sem sabor, descaracterizados e, inclusive, perigosos.

A 'revolução industrial', aplicada à indústria alimentar, permitiu nas últimas décadas aumentar consideravelmente a disponibilidade de todos os tipos de alimentos, para que se pudesse passar da escassez à abundância. Este é um aspecto positivo dessa revolução, e há outros. Como assinalou Fischler (1995), em poucas décadas a revolução industrial, a especialização e os rendimentos crescentes ampliaram a produção agrícola, enquanto o grande desenvolvimento das cidades contribuiu para a 'modernidade alimentar' que modificou a relação do homem com a alimentação. Mediante a evolução da produção e da distribuição agroalimentar perdeu-se, progressivamente, todo o contato com o ciclo da produção: sua origem real, os procedimentos e técnicas empregados para a sua produção, conservação, armazenamento e transporte. Gruhier (1989) chegou a afirmar que os animais atualmente consumidos (e também os vegetais) são autênticos mutantes, que pouco se parecem com os seus 'antepassados' de apenas 30 ou 40 anos atrás, embora o homem contemporâneo, biologicamente pelo menos, seja igual ao seu antepassado medieval.

Essa seria uma das manifestações de nossa 'modernidade alimentar', criada pela revolução industrial, e estas seriam suas conseqüências: a superespecialização, a busca constante dos aumentos dos lucros nas produções agrárias, o crescimento expressivo das cidades e as 'desertizações' das zonas rurais etc. Assim, modificou-se a relação do homem com a sua alimentação, transmutou-se o código alimentar ligado às categorias sociais, e os sistemas taxonômicos da alimentação entraram em crise. Definitivamente, deve-se falar de uma desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais tradicionais

que regiam as práticas e representações alimentares (Fischler, 1995).

Diante da denominada 'cozinha industrial', nem a composição nem a forma dos alimentos evocam um significado preciso e familiar; ao contrário, há produtos, como a 'carne em espetos', que evocam qualquer coisa. Dessa maneira, os desenvolvimentos recentes da tecnologia ou da indústria alimentar perturbaram a dupla função identificadora da culinária, ou seja, a identificação do alimento e a construção ou a sanção da identidade do sujeito (Fischler, 1985). Assim, se de um lado a indústria alimentar contribuiu para solucionar um conjunto de problemas derivados, apenas em parte, da necessidade de compatibilizar a realização das tarefas domésticas ou o trabalho assalariado distante do domicílio, de outro lado a padronização da cozinha industrial, a normalização de suas matérias-primas e da qualidade final da alimentação parecem provocar uma certa recusa, à medida que não satisfazem às funções essenciais do consumo alimentar, como por exemplo o prazer e a comunicação (Delfosse, 1989).

Entretanto, a cultura alimentar atualmente dominante não parece integrada ao novo contexto da produção-distribuição caracterizado por uma agricultura muito mecanizada, que proporciona matérias-primas às indústrias que, por sua vez, realizam transformações cada vez mais sofisticadas e vendem aos supermercados os produtos já limpos, despedaçados e empacotados. No universo das representações, porém, o universo do comestível encontra-se constituído por alimentos procedentes do setor primário, ou seja, os produtos brutos e frescos, com uma imagem da natureza e em oposição aos demais produtos oriundos do setor industrial, que formariam o universo do não comestível. A percepção atual dos produtos alimentares parece continuar elaborando-se a partir desse duplo universo de representações, uma vez que geralmente as pessoas consideram os 'produtos industrializados' piores do que os 'produtos naturais' (Lambert, 1996). Os consumidores resumem as suas percepções mediante as idéias de autenticidade e qualidade.

A menor separação desses produtos em relação a essa cultura faz pressupor a perda de sentido até a um ponto em que eles não se pareçam com alimentos, mas com 'artefatos', 'plásticos' e 'sem alma'. O desenhista F. Jegou (1991) diz que a indústria proporciona um fluxo de alimentos sem memória, no qual a dimensão simbólica da alimentação já não é o resultado de um lento processo de sedimentação entre o homem e seu alimento, mas preexiste a ele. Assim, os 'novos alimentos' podem ser classificados no limite do comestível, e sua ingestão mostra-se cheia de riscos. Temas muito destacados pelos meios de comunicação (a crise das vacas loucas, por exemplo) reforçam claramente essa ansiedade latente. Os novos produtos possuem, essencialmente, os elementos exteriores à cultura da quase totalidade dos indivíduos aos quais são apresentados (Lambert, 1997).

Algumas pessoas se perguntam até que ponto são compatíveis a indústria e as tecnologias alimentares com a qualidade nutricional e gastronômica. Do ponto de vista dos consumidores, as experiências mais recentes incitam a desconfiança, porque a tecnologia está mais a serviço do produtor, do transportador e do vendedor do que do consumidor. Vejamos o que ocorreu depois de 20 anos com as frutas e os legumes. Elas se tornaram insípidas e sem grande interesse gustativo. De fato, efetuaram-se seleções com base numa quantidade de critérios favoráveis ao produtor, ao transportador e ao vendedor: lucro, solidez do fruto, possibilidade de cozimento precoce ou mecanizado, maturação artificial, cor, visual atraente etc. São os bons tomates aqueles robustos? São as melhores ervilhas as extrafinas? Os pêssegos brancos são os mais gostosos? Então são selecionados os tomates, sob o critério da robustez, as ervilhas de acordo com a finura, os pêssegos segundo a brancura, sem que jamais haja preocupação com os sabores. Resultado: pêssegos brancos, mas sem gosto, tomates robustos mas insípidos, ervilhas extrafinas e farinhosas. E tudo isso está em consonância: mais ervilhas verdes, mas sem fios; morangos sem perfume, apesar de crocantes e da cor carmim; maçãs vermelhas, mas não maduras (Gruhier, 1989).

Atualmente, a artificialidade da alimentação suscita problemas para o consumidor. Produz tanto a ruptura com as regras ancestrais quanto a oportunidade de provocar a evolução no perfil do comensal, como um indivíduo consciente de seu passado cultural, autônomo (livre de suas eleições alimentares na abundância da oferta), responsável (formado pelo conhecimento das características dos alimentos) e promotor de sua própria riqueza alimentar. Como assinala Fischler (1991), a ausência do consenso implícito ou explícito unívocos sobre a arte e a maneira correta de se alimentar comporta uma grande incerteza e uma verdadeira ansiedade. O desconhecimento das formas de fabricação dos alimentos e das matérias-primas utilizadas gera essa confusão, uma vez que estimula nos consumidores uma atitude de desconfiança diante da oferta alimentar, muito mais abundante do que nunca.

Além disso, a desconfiança do consumidor é um permanente estado afetivo primário, ligado ao seu instinto de sobrevivência, que não se modifica mediante uma simples razão (Lambert, 1996). É fundamental a familiaridade na aceitação dos novos alimentos. Sylvander (1994) refere-se à incerteza sobre as definições dos produtos e sobre suas qualidades como a origem do aumento da desconfiança dos consumidores, assim como do desenvolvimento das políticas de gestão da qualidade nas empresas. Atualmente, diante do complexo sistema internacional de produção e distribuição alimentar, os consumidores apenas conhecem os elementos terminais: os lugares de distribuição dos produtos. O resto é uma verdadeira caixa preta, que provoca um grande medo, uma vez que a sua existência se associa à alimentação.

Como parte da globalização econômica, as intoxicações alimentares deixaram de ser locais para se transformar em internacionais. Uma rede de trocas em escala planetária e os sistemas de distribuição em massa, que propuseram ao consumidor grandes quantidades de mercadorias, deixaram a indústria alimentar muito suscetível aos medos. De fato, em meio a esses sistemas supercomplexos dos quais participam sem dominá-los, os consumidores, desorientados, escutam todos os rumores negativos sobre envenenamento, rumores lançados sem discernimento pela imprensa sensacionalista, que privilegia os grandes títulos alarmantes. Assim, as complexidades crescentes dos sistemas alimentar e midiático atuais contribuíram para fomentar um número cada vez maior de medos alimentares alternativos que mesclam o imaginário com o real.

Algumas reações nacionais e/ou nacionalistas à crise das 'vacas loucas' podem proporcionar algumas chaves para valorizar a dimensão cultural existente no consumo alimentar na atualidade. Cazes-Valette (1977) evoca as noções de 'etnocentrismo' e de 'xenofobia' de Lévi-Strauss e, mais concretamente, a atitude de recusa das formas culturais que ficam alijadas daquelas com as quais nos identificamos para explicar por que alguns franceses, menosprezando toda distância científica, contentam-se com a menção VF (*Viande Française*) para tranqüilizar-se diante da ameaça das 'vacas loucas'. O inimigo está no estrangeiro (e neste caso, na Inglaterra).

Reações quase idênticas apareceram na Espanha. Trata-se de manifestações do etnocentrismo alimentar. Um produto conhecido 'tem história' e 'identidade' e, nessa medida, está controlado e fora de perigo. A industrialização provocou a perda das 'referências', mas os consumidores continuam necessitando delas. A falta de outras referências relativas ao lugar da produção, às matérias-primas, às técnicas de manipulação ou à compreensão precisa das informações que os produtores administram em relação a tudo isso torna a marca um novo e possível 'sinal de identidade' que pretende conferir segurança e confiabilidade. Tratase, definitivamente, de assegurar a origem ou a identidade dos alimentos.

Movimentos de Afirmação da Identidade e Repercussões dos Particularismos Alimentares

Os gastrônomos de nossos dias queixam-se, freqüentemente, do fato de que as cozinhas perderam identidade e que se desvirtuaram, desapareceram virtualmente ou foram abandonados os velhos pratos tradicionais. Queixam-se, definitivamente, da decadência das cozinhas 'tradicionais', 'nacionais' ou 'regionais'. Segundo Ariès (1997), atualmente, na França, a cozinha 'tradicional', feita a partir das matérias-primas brutas, representa apenas 4% dos mercados. A cozinha já utiliza, sem nenhum tipo de

complexo, os produtos acabados, prontos para serem cozidos, proporcionados pela indústria. A pressa, a massificação, a dificuldade de encontrar matérias-primas de qualidade são algumas das causas da perda de identidade. Assim, as cozinhas atuais se igualam progressivamente e se caracterizam pelos sabores indiscerníveis, melancolicamente insípidos, monotonamente repetidos (Luján, 1990). Perda de identidade, desvirtuamento, desaparecimento virtual, abandono dos velhos pratos, decadência da cozinha tradicional: esse é o panorama sombrio que se desenha.

Contudo, a partir da consciência da perda da cozinha 'tradicional', 'regional' ou 'nacional', foram empreendidas autênticas operações de 'resgate' das variedades vegetais e de raças de animais locais ou regionais, assim como de produtos locais 'artesanais', pratos 'tradicionais' etc. Essas operações podem desfrutar, em certas ocasiões, de importantes ajudas econômicas, provenientes de diferentes organismos da administração. A despeito disso, as dicotomias produto 'do país'/produto 'de fora'; produto 'natural'/produto 'artificial'; produto 'artesanal'/ produto 'industrial' podem ser utilizadas como estratégias de mercados de escala pequena ou mediana. Um aspecto complementar dessas considerações refere-se ao interesse dos produtores pelo alcance de 'denominações de origem', 'denominações de qualidade', 'indicadores geográficos protegidos', e não apenas relativos aos grandes vinhos, como também aos queijos, embutidos, variedades de legumes e vegetais, frutas, carnes, pescados etc. Trata-se de uma resposta comercial agressiva ou defensiva da 'tradição', da 'qualidade' ou do 'conhecido', do 'artesanal', do 'caseiro', do 'sabor', do 'próprio', que pretendem concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores. É certo também que, constatadas essas novas tendências, as empresas da indústria alimentar pretendem explorar esses mesmos atributos, por meio da colocação de selos em seus produtos.

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa 'nostalgia' relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos 'patrimônios culturais'. A 'insipidez' de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das 'delícias' e 'variedades' de ontem. Assim, desenvolve-se nos últimos anos uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais. Dessa forma, o mercado parece 'aproveitar', também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de *catering* para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o 'saber fazer' que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a

razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam. De fato, estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada pela valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza, simultaneamente, o aspecto hedonista da comida, o estético e criativo, o valor dos produtos e matérias-primas de caráter local e/ou tradicional e o nexo com um território e uma cultura determinados.

Cozinha e Patrimônio em um Contexto de Globalização

Os processos de homogeneização cultural e da alimentação costumam encontrar 'resistências', movimentos de afirmação da identidade que, no terreno alimentar, podem concretizar-se na recuperação das variedades de pratos típicos locais e com 'sabores específicos'. Assim aparece a consciência da 'tradição culinária', a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos 'em processo de desaparecimento' ou que já desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada por razões ecológicas e culturais. Desse modo, aparece na Europa e se desenvolve, cada vez mais, um novo mercado: o dos particularismos alimentares de caráter local.

Nos atuais processos patrimoniais, são muito importantes os diferentes usos ideológicos da parte dos discursos hegemônicos, assim como da parte das diferentes estratégias econômicas dos diferentes setores envolvidos – entre eles, é preciso destacar o turístico, devido à sua incidência direta e indireta. Tudo isso concede espaço a uma estranha e malcombinada dialética entre a reivindicação do sabor (em si mesmo) e dos 'sabores' (ligados às memórias mais ou menos concretas ou mais ou menos idealizadas dos 'produtos da terra', da 'autenticidade' etc.) e a uma consciência cada vez maior do avanço da insipidez ligada à industrialização alimentar e à redução do tempo dedicado à cozinha. De qualquer forma, como assinala Espeitx (2000), falar da valorização da 'cozinha regional' e dos 'produtos típicos' como resultado de uma interpretação e de uma reconstrução mais ou menos recente não pressupõe afirmar que essa cozinha e esses produtos não existam de fato. É afirmar que existem produtos bem adaptados a um meio e a pratos propriamente locais, caracterizados por um dos ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais. O que é novo é o significado e a função que lhes são dados, seu papel econômico e alguns usos ideológicos que lhes são atribuídos pelos discursos, pelas diferentes pessoas, independentemente do diferente grau de interiorização.

A importância, cada vez maior, concedida às produções 'localizadas' corre paralelamente à evolução das sociedades industrializadas, que geram uma certa superabundância de espaços e apagam o significado dos lugares. Os aspectos positivos atribuídos aos chamados 'produtos da terra', por exemplo, refletem uma certa vontade de enfrentar uma homogeneidade e uma globalidade excessivas. Contudo, a autenticidade, a tradição, as raízes são amplamente manipuladas em uma época na qual o mercado e a comunicação dominam a dinâmica social. O 'terreno' ou a paisagem são objetos de uma demanda sem precedentes que cede a diversas estratégias de gestão ambiental, mercantil e de identidade. Se antes o 'progresso agrícola' e o benefício econômico estiveram ligados à intensificação agrícola e à homogeneização das paisagens, hoje a mais-valia e a qualidade de vida parecem ligadas à recuperação daquilo que desapareceu como conseqüência do progresso. Atualmente, as produções agrícolas e alimentares locais (os chamados 'produtos da terra') ocupam um lugar específico nas orientações dadas pela Política Agrária Comum de 1992, estimulando uma diversificação das produções e uma extensão das práticas técnicas. Além disso, as preocupações atuais de conservação da biodiversidade podem encontrar nessas produções vetores de manutenção *in situ* de organismos vivos ligados a uma forma de originalidade. Assim mesmo, essa produção mantém relações com a gestão do território, com o microdesenvolvimento local das zonas desfavorecidas ou com a gestão da paisagem (Bérard, Contreras & Marchenay, 1996).

A Cozinha como Marcador Étnico e o Fenômeno do Patrimônio das Cozinhas Regionais

Por que determinada maneira de alimentar, alguns produtos e as formas 'locais' de prepará-los e consumi-los podem converter-se em objeto de patrimônio? Uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. Por essa razão, é fácil compreender que as diferenças na alimentação podem ser vividas com uma mescla de surpresa, estranheza, desconfiança e, em certos casos, repulsa.

As formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se ainda com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado. Devido a esse conjunto de elementos, a alimenta-

ção e tudo a ela relacionado são percebidos como 'marcadores étnicos'. Noutros termos, a alimentação foi um dos elementos que contribuíram para 'gerar identidade', mediante a constatação da diferença. Atualmente o conceito de 'identidade' é ampla e abusivamente utilizado, associando-se à cozinha nacional ou regional. Fala-se extensamente de sua propriedade de fornecer identificação e atribui-se a certas comidas o valor de 'signo de identidade', ainda que não se esclareça com precisão o significado de tudo isso.

É preciso destacar, também, que embora os traços distintivos fossem mais marcados, a percepção da diferença servia para atribuir características negativas aos 'outros' (outra população, outra nação, outro grupo social). A constatação da diferença converte-se em valor positivo, justamente no momento de produção de um processo de homogeneização, no âmbito da alimentação, no qual as diferenças se reduzem. É preciso ter presente que os mesmos fatos alimentares podem se apresentar como positivos, atuando como emblemas, ou como negativos, e dessa forma estigmatizar, em função do uso que se queira dar à argumentação. Uma prática cotidiana, como é a alimentação, inscreve-se no marco das representações e de significados, com a finalidade de estabelecer categorias entre os territórios, os agentes e os grupos sociais. As diferentes formas de cozinhar podem atuar como fronteiras entre os diferentes grupos sociais em contato. Portanto, o salto que ocorre entre a constatação da diversidade (Calvo, 1982) e o seu uso ideológico somente é possível porque as práticas alimentares também se integram às estratégias sociais e participam do conjunto de conflitos e de tensões da sociedade. Não podem, portanto, ser analisadas separadamente dessa realidade.

O fenômeno de tornar patrimônio as cozinhas regionais (e que supõe, muitas vezes, reconstituí-las, reinventá-las e valorizá-las) é produzido num contexto socioeconômico e histórico determinado. Seu contexto é o conjunto das transformações socioeconômicas contemporâneas e de suas influências sobre os comportamentos e as idéias relativas à alimentação. Em qualquer caso, convém observar que não se trata de uma situação homogênea em todos os países. As diferenças nos ritmos e na profundidade das transformações variam muito de um país para o outro e também entre as regiões de um mesmo país, sendo que a diversidade de situações pode ser muito grande, da mesma forma como entre os diferentes setores sociais. Assim, são evidentes os paralelismos nos processos de tornar patrimônio as cozinhas locais nos diferentes países e regiões. Esses processos ocorrem simultaneamente (na França, por exemplo, a valorização das cozinhas regionais e dos produtos locais iniciou-se anteriormente) nos distintos contextos políticos e socioeconômicos.

Uma comparação dos processos permitiria responder a um conjunto de perguntas, como por exemplo: quais foram os principais agentes do patrimônio? Quais foram os seus objetivos? Tornar patrimônio as cozinhas nacionais e regionais representa diferentes momentos de um mesmo processo? Ou trata-se de coisas diferentes que partem de situações distintas nas quais intervêm outros agentes, condicionantes e motivações?

Os processos de patrimônio nos diferentes países compartilham as mesmas características fundamentais ou existem diferenças substantivas entre eles, para que se tornem diferentes entre si?

Conclusões

Embora a tomada de consciência quanto à mundialização da economia conduza à necessidade de referências universais – o papel desempenhado pelas grandes marcas, por exemplo (Rochefort, 1995) –, é certo que outras formas de encontrar referências consistem no descobrimento das culturas locais e no fato de compartilhá-las de algum modo. Identidade e/ou patrimônio são novos 'recursos' da modernidade e de usos polivalentes. Já não se trata de seu lugar de origem, mas de produtos que o encarnam. Espera-se desses produtos que evoquem um território, uma paisagem, alguns costumes, uma referência de identidade.

Existem diferenças substantivas entre a lógica político-cultural, a do patrimônio e a lógica mercantil. Pode-se afirmar que a lógica político-cultural responde à vontade de recuperar o que desapareceu, ou que esteja prestes a desaparecer, ou que foi considerado manifestação da identidade. A lógica econômica, por sua parte, inclina-se a tornar patrimônio o que é suscetível de se converter em mercadoria, devido à sua dimensão de espetáculo ou de objeto consumível.

Desse modo, os objetos 'patrimoniados' sofrem uma descontextualização progressiva dos modos de vida particulares em que tiveram origem e adquiriram significações particulares. Atualmente, a maioria dos objetos 'patrimoniados' que podemos observar encontra-se pouco integrada aos 'lugares' ou aos 'modos de vida' particulares. Nesse processo, algumas manifestações desapareceram sem que nada as reivindique, enquanto outras (sobretudo aquelas que possuem maior dimensão estética ou espetacular) tiveram êxito e podem ser imitadas em numerosos lugares. Parece que hoje a 'tradição' se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em 'especialidades' diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou

cultura particular, mas por outros agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc.

Os processos de tornar patrimônio apresentam algo de paradoxal, uma vez que, emergindo de uma certa recusa aos processos de uniformização cultural, derivados da lógica própria da economia de mercado, parecem ter sido rapidamente 'assimilados' e mais ou menos 'estereotipados', dentro dessa mesma lógica econômica. Assim, por exemplo, muitas 'tradições', as gastronômicas inclusive, foram consideradas e revalorizadas como 'recursos' culturais e econômicos, sob a forma de espetáculos para o turismo nacional ou internacional, sob a forma de livros, cuidadosamente editados e ilustrados, e circulam, sobretudo, sob a forma de restaurantes 'típicos', de oficinas de artesanato e de 'animação cultural', em comércios especializados no fornecimento de materiais, de produtos artesanais para uso ornamental, de produtos 'artesanais tradicionais'. Pode-se dizer que o 'tradicional' 'volta à moda' e, na mesma medida, que a 'tradição' constitui um 'valor agregado', do ponto de vista econômico, animando a demanda e aumentando o preço. O 'típico', 'o tradicional', o 'rural' estão globalmente idealizados, 'subsumidos' na lógica da economia de mercado.

Dessa forma, à medida que a 'tradição' foi considerada 'patrimônio cultural', a sua recuperação e a sua manutenção foram economicamente 'subvencionadas', por diferentes instâncias das administrações. De qualquer forma, parece que a 'tradição', o 'patrimônio cultural', sob as suas múltiplas formas, constitui cada vez mais uma atividade própria de um fenômeno absolutamente 'moderno': o ócio. Mediante a generalização e a valorização do 'tempo de ócio', as manifestações culturais de caráter local, objetos de patrimônio, não respondem aos 'atores locais', às pessoas que geralmente 'vivem e trabalham' em determinado lugar e de acordo com modos de vida particulares (muitos deles desaparecidos). Elas dizem respeito a profissionais mais ou menos especializados e direta e indiretamente relacionados às atividades econômicas.

Referências Bibliográficas

ABRAHAMSSON, L. The mother's choice of food for herself and her baby. In: BLIX, G. (Ed.) *The Mother-Child Dyad: nutritional aspects*. Upsala, Stockholm: Almqvist & Wiksell International, 1979.

ARIÈS, P. *La Fin des Mangeurs: les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Paris: Desclée de Brouwer, 1997.

ATKINSON, P. Eating virtue. In: MURCOTT, A. (Ed.) *The Sociology of Food and Eating: essays on the sociological significance of food.* Hants: Gower Publishing, 1983. p. 9-17.

BÉRARD, L.; CONTRERAS, H. J. & MARCHENAY, P. Los productos de la tierra en Europa del Sur. Introduccion. *Agricultura y Sociedad*, 80/81:13-27, 1996.

CALVO, M. Migration et alimentation. *Social Science Information*, 21(3):383-446, 1982.

CAZES-VALETTE, G. La vache folle. *Cultures Nourriture, Internationale d'Imaginaire*, 7:205-233, 1997.

CONTRERAS, H. J. La cultura tradicional a la Catalunya d'avui. In: GINER, S. (Org.) *La Societat Catalana.* Barcelona: Institut d'Estadística de Catalunya, 1998. p. 821-837.

DELFOSSE, C. La Picardie à la recherche de sa cuisine régionale. In: PELTRE, J. & THOUVENOT, C. (Eds.) *Alimentation et Régions.* Nancy: Presses Universitaires de Nancy, 1989. p. 423-438.

ESPEITX, E. La patrimonialización de la cuina regional. *Estudios d'Historia Agraria*, 13:157-179, 2000.

ESTEVEZ, F. Descongelando cultura: alimentación, museos y representación; alimentación y cultura. *Actas del Congreso Internacional de Antropologia.* Museo Nacional de Antropología. Zaragoza: La Val de Onsera, 1998. p. 117-131.

FISCHLER, C. Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6:171-192, 1985.

FISCHLER, C. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps.* Paris: Odile Jacob, 1990.

FISCHLER, C. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentacion contemporánea. In: CONTRERAS, H. J. (Org.) *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona: Universitat de Barcelona Publicaciones, 1995. p. 357-380.

FRENCH, H. Afrontar la globalización ecológica. In: BROWN, L. R.; FLAVIN, C. & FRENCH, H. (Ed.) *La Situación del Mundo 2000: informe del Worldwatch Institute.* Barcelona: Icaria, 2000. p. 309-340.

GRUHIER, F. Quand les ingénieurs font la cuisine. *Autrement*, 108:120-124, 1989.

JÉGOU, F. *Nourritures Artificielles: le rôle du design dans l'avenir de l'industrie alimentaire*. Paris: Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, DGAL-Dâlt, 1991.

LAMBERT, J. L. Les mangeurs entre traditions et nouveautés: quelques specificités du "marketing alimentaire". In: GIACHETTI, I. (Ed.) *Identités des Mangeurs: images des aliments.* Paris: Polytechnica, 1996. p. 151-173.

LAMBERT, J. L. Les habitudes alimentaires et leurs changements, 1997. (Mimeo.)

LUJÁN, N. Pròleg. In: MONTALBAN, V. *L'Árt de Menjar a Catalunya: crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana.* Barcelona: Edicions 62, 1990. p. 11-18.

MANDERSON, L. Suministro de alimentos y cambio social en el Sureste Asiático y en el Pacífico Sur. In: HARRISON, G A. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Barcelona: Ediciones del Serbal, Unesco, 1988. p. 178-202.

MIGNOLO, W. D. Globalization, civilization processes and the relocation. In: JAMESON, F. & MIYOSHI, M. (Eds.) *The Cultures of Globalization*. London: Duke University Press, 1998. p. 32-53.

ROCHEFORT, R. *La Société des Consommateurs*. Paris: Odile Jacob, 1995.

SYLVANDER, B. La qualité, du consommateur final au producteur. *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 28:27-49, 1994.

8

Em direção a uma Nova Ordem Alimentar?*

Mabel Gracia Arnaiz

Nas sociedades industrializadas, após recorrentes etapas de desnutrição, pode-se afirmar, sem exceção, que todos se alimentam e que há um generalizado sentimento de afluência alimentar. Nesses contextos, a alimentação deixou de ser um objetivo principal da organização social e converteu-se num direito, reconhecido internacionalmente: o artigo 25, inciso 1, da Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948), institui que "todos têm direito a um padrão de vida adequado de saúde e bem-estar para si próprio e sua família, incluindo a alimentação".

A industrialização do setor agroalimentar, que fundamenta esse processo, foi acompanhada de uma ruptura fundamental nas relações que os seres humanos mantêm com o seu meio, com seus alimentos e com o fato de as numerosas tarefas, que haviam sido feitas pelas donas-de-casa em suas cozinhas, hoje serem feitas nas fábricas (Goody, 1982; Capatti, 1989). Portanto, no último século e, sobretudo, nos últimos 40 anos, produziram-se transformações mais radicais na alimentação humana, deslocando-se grande parte das funções de produção, conservação e preparo dos alimentos do âmbito doméstico e artesanal para as fábricas e, concretamente, para as estruturas industriais e capitalistas de produção e consumo (Pinard, 1988).

Atualmente, os sistemas alimentares referem-se cada vez mais às exigências marcadas pelos ciclos econômicos capitalistas de grande escala que supõem, entre outros aspectos, a intensificação da produção agrícola, a orientação da política de oferta e demanda de determinados alimentos, a concentração dos negócios em empresas multinacionais, a ampliação e especialização por meio das redes comerciais cada vez mais onipresentes e, definitivamente, a internacionalização da alimentação. A cozinha industrial abarca não apenas a dos países industrializados, mas a do resto do mundo, afetando os processos produtivos, que têm agora como objetivo a distribuição em grande escala e, mais recentemente, afetam o próprio consumo, uma vez que os produtos dela e a agricultura industrializada desempenham papéis determinantes no abastecimento alimentar do Terceiro Mundo.

* Traduzido do espanhol por Ana Maria Canesqui.

Assim, a comida é hoje um grande negócio, em torno do qual se movem cifras arquimilionárias, orientadas para o incremento da produtividade agrícola, a ampliação do lucro, a intensificação da exploração marítima, a oferta dos pratos manufaturados ou de diferentes tipos de restaurantes. O gasto total realizado na Espanha na aquisição de alimentos durante o ano 2000, tanto daqueles destinados ao domicílio quanto ao setor hoteleiro e de restaurantes e às instituições, alcançou 9,102 bilhões de pesetas (61,44 bilhões de euros), valor que representa um incremento de 8,3% em relação ao índice obtido em 2000 (Mapya, 2001).

O sistema alimentar moderno apresenta às vezes paradoxos e, outras vezes, complementações que se sintetizam em quatro tendências (Warde, 1997; Germov & Williams, 1999): o fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada; a persistência de um consumo diferencial e socialmente desigual; o incremento da oferta personalizada (pós-fordista, nos termos dos autores), avaliada pela criação de novos estilos de vida comuns, e finalmente o incremento de uma individualização alimentar, causada pela crescente ansiedade do comensal contemporâneo. Assim, os distintos processos socioeconômicos conduziram alguns autores a caracterizar a nova ordem alimentar como 'hiper-homogênea' (Fischler, 1979; Goody, 1989), indicando a produção de uma homogeneização interterritorial da dieta, de caráter socialmente horizontal (Carrasco, 1992).

A industrialização da alimentação facilitou diversos processos positivos e negativos. Por um lado, nos países ocidentais e entre determinados grupos sociais nos países em vias de industrialização, ocorreu o acesso generalizado aos bens alimentares, produzidos em maior quantidade e a um custo relativamente baixo. Portanto, a produção agroalimentar intensiva, acentuada a partir da segunda metade do século XX, facilitou, juntamente com o aumento do nível de vida da população, o acesso aos alimentos que apenas décadas antes eram inacessíveis para a maioria dos grupos sociais, exceto as elites. A ampliação das redes de distribuição e de transportes permitiu, por outro lado, que produtos muito variados chegassem atualmente a todas as partes, incluindo as zonas geograficamente mais isoladas, e que o lugar da produção estivesse próximo do consumo. As novas tecnologias agrícolas dispuseram uma série de alimentos cuja oferta se mantém independente de sua possível sazonalidade natural, durante o ano inteiro. Todos esses processos tornaram a alimentação mais variada e diversificada.

Essa diversificação é percebida como positiva em vários sentidos. Por um lado, porque permite não cair numa monotonia alimentar, por ser possível comer diferentemente no dia-a-dia e a cada refeição; por outro, porque a diversificação alimentar é, supostamente, mais saudável em termos nutricionais, uma vez que permite obter a adequação de certos nutrientes e evita, por exemplo, doenças

como a pelagra, que durante o século XIX disseminou-se nas populações mais pobres, que tinham o milho como base de sua alimentação, ou ainda doenças como o cretinismo e o bócio, até recentemente (Fernandez, 1990, 2002). Coincidindo com a mudança da dieta nessas áreas, a esperança de vida da população – um indicador fundamental de saúde pública – aumentou bastante.

Entretanto, o reconhecimento geral da maior acessibilidade e da hiper-homogeneização do consumo contrasta com quatro realidades: em primeiro lugar, com a persistência da desigualdade social do acesso a determinados tipos e eleições dos alimentos; em segundo, com a diferenciação, conforme a bagagem sociocultural, que condiciona certos estilos alimentares de grupos de indivíduos; em terceiro, com a variabilidade na oferta alimentar dos hipermercados, que incluem 20 mil itens alimentares distintos; e, por último, com os particularismos nacionais e locais, que não desaparecem tão rapidamente, conforme foi sugerido. Persistem as heterogeneidades intra e interterritorial e socialmente vertical. O componente classe social, por sua vez, apesar de ter-se subsumido sob vários tipos de trabalhos (Fischler, 1995; Warde, 1997), junto com outras variáveis sociais, como a idade e o gênero, continua central na dieta. Não se pode esquecer, por exemplo, que nos países industrializados, nas últimas décadas, aumentaram as disparidades sociais, em função do nível de renda das pessoas, de modo que os modelos de consumo dos mais pobres permanecem iguais, apesar das questões historicamente definidas de sua exclusão e das suas possibilidades de variedade e qualidade.

Na Grã-Bretanha, por exemplo, as disparidades de renda aumentaram de 1980 a 1990 (Atkins & Bowler, 2001). Outro estudo comparativo, feito em 1966 e 1998, sobre as aspirações alimentares dos franceses a partir da pergunta "se você dispusesse de mais dinheiro para a alimentação, no que usaria?", mostrou a diminuição no número das pessoas que aumentariam a quantidade (de 38% em 1966 para 16% em 1998), embora tenha registrado aumento na quantidade das que gostariam de gastar mais (de 95% em 1966 para 51% em 1996). Todavia, a cifra de 16%, obtida com base em amostra dos responsáveis pelos domicílios, confirmou que, em 1998, ninguém tinha um sentimento de se alimentar o suficiente, na qualidade desejada. Isso indica que os problemas da modernidade alimentar não são, para muitas pessoas, os da abundância (Poulain, 2002a).

Se há valorações extensivas na escala mundial, persistem desigualdades no consumo (Dupin & Hercberg, 1988; Galán & Hercberg, 1988). Segundo estimativas mais recentes, feitas pela FAO (2002), relativas ao período 1997-99, no mundo não-industrializado cerca de 777 milhões de pessoas apresentam déficits de comida. Essa cifra superou as populações totais da América do Norte e da Europa conjuntamente. Essa espécie de 'continente' artificial, formado por aque-

les que passam fome, inclui homens, mulheres e crianças que provavelmente nunca desenvolveram cem por cento as suas capacidades física e psíquica, porque não dispõem de comida suficiente, sendo que muitos morrem por não terem alcançado o direito básico de se alimentar – direito que é exercido apenas nas economias industrializadas e, como assinalamos, apenas parcialmente obtido.

O mesmo informe da FAO estima o total de pessoas que sofrem de subnutrição nos países industrializados e em transição, cujas cifras alcançam 38 milhões de pessoas, confirmando a necessidade de se superar a insegurança alimentar nesses países. Embora esses 38 milhões de pessoas vivam nas sociedades que se transformaram política e economicamente durante a década de 1990, persistem focos de fome no mundo inteiro. São 800 mil famílias estadunidenses que sofrem fome. Na Espanha, a extensão da pobreza (famílias que se situam economicamente abaixo de 50% da renda média líquida disponível, no conjunto do Estado) atinge 2.192.000 domicílios, nos quais vivem 8.509.000 pessoas, sendo que 86.8000 domicílios e 528.2000 pessoas se encontram em situação de 'extrema pobreza', com nível de renda que lhes impede o acesso regular aos alimentos, tornando-as dependentes dos recursos sociais públicos ou privados para se alimentar (Caritas, 2004).

Embora a fome e suas derivações acompanhem a história da humanidade, a crescente insegurança alimentar, entendida pelas situações de falta ou escassez de alimentos, produzidas em certas partes do mundo, parece estar ligada à internacionalização do sistema capitalista e dos processos de produção de miséria e pobreza por ele favorecidos (Feliciello & Garcia, 1996). Se a produção alimentar atual é suficiente para alimentar toda a população mundial, por que persistem a fome e a subnutrição? Por que a fome inscreve-se na história da afluência? Os grupos que vivem essas situações são diversos: vítimas de conflitos políticos; trabalhadores imigrantes e suas famílias; populações marginais das zonas urbanas; grupos indígenas e minorias étnicas; família e indivíduos de baixa renda etc.

As explicações dadas ao fenômeno da fome são múltiplas e diferentes e dependem mais da posição ideológica e política de quem as qualifica (teses neoliberais; construtivistas; neomarxistas) do que dos tipos de conflitos que a produzem nas sociedades que a sofrem. Algumas teses enfocam as causas relativas às calamidades naturais (inundações, secas, desertificações dos solos); outras, os problemas endógenos (regimes políticos, guerras, conflitos étnicos, falta de infra-estrutura, desigualdades sociais internas); e outras abordam os fatores estruturais globais, como a injusta distribuição da riqueza e o fato de que, na realidade, há pessoas que carecem de alimentos necessários porque a produção alimentar ajusta-se à demanda solvente. Ou seja, atualmente, há pessoas que pas-

sam fome e morrem, não pela falta de alimentos para toda a população mundial, mas porque não dispõem de acesso aos recursos alimentares: os que têm dinheiro se alimentam e os que não têm podem morrer de fome. Há mais de 15 anos a FAO informou que, no mundo, o estado atual das forças produtivas agrícolas permite alimentar, sem problemas, mais de 12 milhões dos seres humanos (Ziegler, 2000).

Dessa forma, podemos abordar os aspectos positivos da industrialização sem esquecer que, nas tendências do sistema alimentar contemporâneo, a má nutrição caracteriza o regime alimentar de alguns grupos populacionais. Nas sociedades industrializadas, a relativa acessibilidade aos alimentos e a oportunidade de eleger as múltiplas ofertas podem estar associadas aos problemas de saúde (doenças cardiovasculares, osteoporose, obesidade, cirrose hepática, cárie dentária, bulimia ou anorexia nervosa, entre outros) derivados do consumo atual. Isso ocorre tanto para aqueles que não atingem suas necessidades nutricionais quanto para os que as excedem, principalmente por meio do consumo de gorduras saturadas e açúcares simples. São enfermidades da 'sociedade da abundância', que não deixam de ser paradoxais. Como, então, entender o aumento de doenças tão extremas, mas tão próximas entre si, como a obesidade e a anorexia? Ainda que comer e comer em excesso sejam bons para os negócios da indústria alimentar, não parecem sê-lo para a saúde física ou mental das pessoas. Tudo é pertinente numa sociedade em que convivem milhares de produtos alimentares ao lado de milhares de mensagens para evitá-los, promovendo tanto a abundância de comida como a magreza mais rigorosa.

O sistema proporciona o mal (a abundância e a promoção do consumo) e, paralelamente, o seu remédio (a restrição ou o consumo de substâncias e atividades emagrecedoras). Tal é a pressão exercida pelos discursos dietéticos e pelo *marketing* do corpo – e este é o seu papel na construção da imagem social – que, nas últimas décadas, um número cada vez mais numeroso de pessoas, em especial as mulheres, vêm mostrando seus conflitos de identidade e seu descontentamento com as formas corporais, abstendo-se, controlando-se ou, persistentemente, negando-se a uma parte importante da oferta do mercado, com a finalidade de evitar, não ampliar ou resolver o seu problema de identidade ou de aceitação social.

Entre a Segurança e o Risco Alimentares

A industrialização, como processo tecnológico, foi percebida negativamente por diferentes coletivos sociais: os consumidores, os médicos, os educadores e as donas-de-casa. A manipulação industrial dos alimentos acompanha-se de incer-

tezas provocadas pelos excessos associados ao próprio processo, de modo que a cadeia agroalimentar está sendo questionada em todos os níveis (Millán, 2002).

Isso coincide, paradoxalmente, com o aumento das regulamentações sobre a higiene e as políticas de qualidade, incrementadas pelos administradores e pelo setor industrial, objetivando garantir a estabilidade das características orgânicas e microbiológicas dos produtos, ao longo da vida, que oferecem 'caixa' aos microrganismos, tal como propôs Poulain (2002a). O fenômeno do controle e de busca do prolongamento da vida dos produtos beneficia os processos agroindustriais, diminuindo, contudo, o gosto dos alimentos e o paladar dos consumidores. São exemplos as frutas e os legumes, calibrados de tal forma nas suas medidas que acabam assemelhados entre si, embora algumas variedades, produzidas pela pesquisa agronômica, se imponham mais pelo seu rendimento e boa conservação do que por sua apreciação gustativa ou pela maior demanda.

Até os anos 90, a noção de segurança alimentar abarcava o conjunto de dispositivos e atividades para lutar contra o risco da fome que afetava certas regiões do mundo. 'Segurança alimentar' refere-se sempre à população que dispõe de recursos alimentares suficientes para garantir sua sobrevivência e reprodução (*food security*). Um novo sentido dessa expressão foi introduzido, recentemente, nas sociedades industrializadas que gozam de maior abundância. O risco ou a ausência de segurança inclui uma série de perigos, relativamente negativos e quantificáveis e não ligados à falta ou à escassez de alimentos, mas à sua inocuidade sanitária. Assim, o termo 'segurança alimentar' refere-se também ao conjunto de alimentos livres dos riscos para a saúde (*food safety*), riscos que podem relacionar-se com as intoxicações químicas ou microbiológicas a longo prazo; com as conseqüências e o uso de novas tecnologias aplicadas à produção e à transformação alimentar; ou também com as patologias provocadas pela *príon* (proteína responsável pela Encefalopatia Espongiforme Bovina – EEB). O recurso de engordamento artificial das aves e do gado, os pesticidas nos campos de cultivo, os antibióticos e hormônios, os aditivos químicos e ingredientes adicionados, as técnicas de transformações complexas fazem questionar a produção industrial, a qualidade e a segurança do que é oferecido maciçamente. Esses produtos novos, não facilmente identificáveis, trazem a manipulação industrial e são denominados de objetos comestíveis não-identificados, segundo Fischler (1995).

Dessa forma, o aumento de alimentos mais baratos e de pratos preparados permite reduzir o tempo dedicado à cozinha, assim como os esforços investidos, e espaçar as compras, em associação com um tipo de recusa à comida industrial pelos responsáveis pela alimentação doméstica. As desconfianças quanto à origem e aos ingredientes dos produtos suscitam o temor dos processos químicos

agroalimentares, especialmente os aditivos e produtos que não têm a etiqueta de natural, dos riscos bacteriológicos (novos mariscos e temperos) e dos alimentos que foram manipulados geneticamente (transgênicos).

Um estudo conduzido pelo Centro de Investigação Sociológica (CIS) em 1999, sobre as atitudes da população espanhola em relação ao consumo de alimentos transgênicos, identificou que 48% dos respondentes manifestaram atitudes negativas, enquanto os 12% que responderam "não sabem ou não questionam" mantiveram atitudes negativas em relação a eles e supunham que esses produtos eram mais econômicos do que os modificados geneticamente. Em relação a esses alimentos há uma desconfiança ambivalente, de origem moral e prática: são produtos de 'laboratório', cuja essência original mudou, sem apresentarem vantagens claras e imediatas sobre os que não o são. Dois anos mais tarde, em 2001, outro estudo realizado pela mesma organização constatou que 50% dos entrevistados ainda discordavam do uso de técnicas de engenharia genética na agricultura e na produção de alimentos. E mais: perguntados se estariam de acordo em introduzir genes de milho na batata para aumentar seu valor nutritivo, 63,5% responderam que não (CIS, 2001).

Fala-se também dos possíveis riscos para a saúde e o ambiente. Os movimentos sociais, surgidos na comunidade internacional e ampliados nos últimos anos, tais como as associações de ecologistas e de consumidores, principalmente, pressionam os governos sobre os avanços da biotecnologia e de suas aplicações. Na Europa, por exemplo, os principais conflitos surgidos nos diferentes países em relação à aplicação da comercialização de novas culturas modificadas geneticamente associam-se à aplicação de normas, especialmente devidas às diversas interpretações dos vários estados sobre o conceito de 'efeito adverso' sobre o meio ambiente e a saúde, cujas discrepâncias cresceram, ocasionando moratórias para a regulamentação do cultivo de alimentos transgênicos no solo europeu (Cuerda et al., 2000).

De um lado, há o temor de recorrer aos produtos processados industrialmente e, de outro, a necessidade ou a comodidade de usá-los. Certamente dispomos de muita comida, mas a qual preço? O benefício da abundância alimentar é menos óbvio quando se duvida da qualidade dos alimentos produzidos e também quando os alimentos se convertem em possíveis provedores de doenças e de riscos de diversos alcances. Nesse contexto, as sucessivas crises alimentares como a crise da 'vaca louca', a febre aftosa, a peste suína e as infecções por salmonelas alarmaram profundamente os consumidores, por evidenciarem o extraordinário alcance da globalização do sistema alimentar e, conseqüentemente, os reflexos de suas incongruências e erros, reduzindo a confiabilidade no próprio sistema.

Essas crises provocaram reações que vão desde o incremento dos regimes alimentares alternativos, até agora minoritárias, como o vegetarianismo (Garcia, 2002), até a redução ou recusa do consumo de alimentos antes apreciados (as carnes vermelhas, por exemplo), de forma que ficaram em situação difícil setores da produção agrícola espanhola e européia (Contreras, 2002). Por exemplo: diante da crise da 'vaca louca', os espanhóis mudaram o consumo de carne de carneiro, cuja queda foi de 50% no período mais crítico (final de 2000 e início de 2001), sendo que a demanda recuperou-se recentemente. Devido a essa crítica situação, alguns consumidores substituíram a carne vermelha por outros tipos de carne, optando pelo consumo de alimentos procedentes do cultivo biológico, embora outros continuassem consumindo carne, por julgá-la mais controlada. No período 2001-2002, a crise foi 'reabsorvida' graças a um conjunto de medidas tendentes a recuperar a confiança dos consumidores: o sacrifício em massa dos bovinos suspeitos, a retirada de produtos à venda, as novas legislações para o preparo de farinhas animais, a política de monitoramento da carne, a aplicação do princípio de precaução e a obrigatoriedade das etiquetas de qualidade.

Todos esses fatos evidenciaram que a 'insegurança alimentar' está instaurada nas representações sociais dos comensais contemporâneos (Mennell, Murcott & Van Otterloo, 1992; Fischler, 1998; Peretti-Watel, 2000, 2001), embora as percepções do risco variem substancialmente, dependendo do contexto no qual são geradas.

Em geral, as sucessivas crises alimentares não permitem expor a dificuldade real de estabelecer os limites entre os riscos reais e os riscos subjetivos. Afinal, as mortes humanas devidas à Doença de Creutzfeldt-Jakob (CJD), transmitida pelo consumo da carne de vaca, apenas supera as centenas. As pessoas não deixam de dirigir automóveis, mesmo que a cada ano mil morram nas estradas, por acidentes, mas questionam sua comida porque associam a ela os riscos negativos. Essa instauração da insegurança alimentar e do risco não é uma característica exclusiva da modernidade, tal como assinalou Beck (2001, 2002) com relação à emergência histórica dessa noção, mas, como sugeriram diferentes antropólogos e sociólogos (Fischler, 1995; Paul-Lévy, 1997; Hubert, 2002), a ansiedade alimentar é histórica e etnograficamente permanente em nossa relação com os alimentos. Apenas suas formas de expressão mudam, segundo o contexto.

A contradição do sistema alimentar moderno, entre a abundância e o risco, já foi explicada por diferentes abordagens, argumentando-se algumas vezes que negar a comida é um mecanismo da racionalidade humana, uma resposta à abundância (Harris, 1989), e outras vezes afirmando-se que a expressão 'insegurança' produz-se nos processos de anomia que caracterizam o contexto cultural (Fischler,

1995). Seja por reação, seja por crise, o certo é que estamos diante de um novo sistema alimentar: o modelo de comportamento atual mudou suas formas e seus conteúdos em relação aos modelos alimentares anteriores, embora persistam numerosos elementos imutáveis.

OS NOVOS COMENSAIS, NOVOS ALIMENTOS, NOVOS COMPORTAMENTOS

Nos contextos urbanos, parece que o comensal contemporâneo converteu-se num indivíduo muito mais autônomo em suas escolhas, substituindo as suas limitações sociais por condutas individuais: os tempos, ritmos e companhias impõem-se com menos formalismos. A alimentação e a recuperação oferecem a possibilidade de alimentar-se de todas as formas: sozinho ou acompanhado, a qualquer hora, sem sentar-se à mesa. Há os que atribuem essa subjetivação à redução das pressões de correspondência às categorias sociais (Bauman, 2001; Giddens, 1991; Giddens et al., 1996; Duclos, 1996; Beck, 2001, 2002), que traduz a debilidade dos grandes determinismos sociais, em especial os de classe, que pesam sobre os indivíduos e suas práticas de consumo.

Na alimentação, esse movimento apontado por Fischler (1995) adquiriu formas bastante variadas, tais como a ampliação do espaço de tomada de decisão alimentar, o desenvolvimento das porções individuais ou a multiplicação dos cardápios específicos para diferentes comensais da mesma mesa, como no caso das comidas familiares, em que os meninos, o marido e esposa comem pratos diferentes. Nesse contexto, criam-se novos grupos biossociais, compartilhantes de estilos de vida e gostos particulares, que atendem às diferenças/similaridades 'geracionais', de gênero ou ligadas a modismos, mais do que a discriminação segundo a classe social. Nessa perspectiva, as pessoas podem eleger os seus próprios pacotes de hábitos de consumo dentro de uma gama de possibilidades. O argumento da diversidade alimentar, referido como alimentação pós-fordista, quanto à variedade, propugna a idéia de nicho do consumo voluntário, resultante de um sistema capitalista que tende a uma produção mais flexível (Warde, 1997).

A situação de maior acessibilidade e flexibilidade vinculou-se a certas características que, segundo alguns teóricos, conformam os novos consumidores das sociedades industrializadas (Morace, 1993; Rochefort, 2001). Diante do 'alimento-mercadoria', aparece o 'sujeito-consumidor'. Os novos consumidores, na mudança do milênio, haviam superado a inconsciência feliz da opulência e tam-

bém a agressividade da cultura *light* pós-moderna (Alonso, 2002). Esses consumidores do ajuste, da crise do consumo, como crises do consumo grupal ou do consumo individualista ostensivo, ancoram-se sobre valores mais reflexivos e foram recorrentes tópicos da década de 1990, como a solidariedade, o novo pacto familiar, os consumos verdes, o discurso do sustentável e sustentado, o multiculturalismo, os produtos equilibrados e saudáveis etc.

Embora aceitando o diagnóstico do novo consumidor como excessivamente otimista, o consumo de massa persiste como o grande nicho da demanda e dos valores e de referências vigentes. Há algo novo nessa teorização, que alija de todos os tópicos analíticos, atualmente considerados inúteis no estudo do consumo como problema social, a idéia do consumidor alienado, assimilado e totalmente dominado, desprovido de razão e de sociabilidade mínima, ao lado do consumidor racional, puro – o *Homo economicus* –, que maximiza as suas preferências individuais. Numa perspectiva intermediária, o consumidor de alimentos apresenta-se como um sujeito que elege em função do contexto social em que se move como um ser portador de percepção, representações e valores, que se integram e se complementam com as demais esferas de suas relações e atividades. Isso significa que o processo de consumir detém um conjunto de comportamentos que reconhecem e ampliam os âmbitos do público e do privado, os estilos de vida, as mudanças culturais na sociedade em seu conjunto.

Para Fischler (1979), a nova liberdade, de que dispõe o comensal contemporâneo, incorpora um certo grau de incerteza. A alimentação é objeto de decisões cotidianas, mas para efetuá-las o indivíduo apenas conta com informações coerentes. Aqui reside uma boa parte do problema: não existe consumidor em si mesmo, se não na 'cacofonia' dos critérios propostos culturalmente, e que incluem a influência dos médicos, dos publicitários, passando por várias alternativas díspares entre si. Para Fischler (1979), a sociedade rural era uma sociedade 'gastro-nômica', regida pelas normas alimentares; a sociedade urbana é uma sociedade 'gastro-anômica', isto é, desprovida de leis ou com normas desestruturadas ou em degradação. Nessa transição cultural, a gramática e a sintaxe da alimentação cotidiana sofreram extraordinárias transformações. As comidas familiares se reduzem; o tempo que lhes é dedicado é cada vez menor; omitem-se comidas nos pratos; muda-se a estrutura e as horas são irregulares. Todas essas mudanças estruturais animaram algumas populações urbanas, das principais capitais ocidentais, a iniciarem um processo inverso de retorno ao rural – a 'neorruralidade'. Abandonaram as cidades e buscaram no campo uma forma de vida, segundo os critérios que até agora governam as sociedades tradicionais, e recusam, conseqüentemente, o urbano como sinônimo de industrialização, artificial ou global (Eder, 1996; Cantarero, 2002).

Num marco cultural mais flexível e informal, os constrangimentos materiais podem exercer um efeito socialmente desintegrador e desestruturante. Embora a alimentação cotidiana tenda a vincular-se ao universo do trabalho e ser solucionada, no âmbito doméstico, com produtos industrializados modernos, além da oferta baseada em restaurantes, bares ou cafés, a comida ritualizada e socializada inscreve-se no tempo de ócio, investindo-se de novos significados, convertendo-se em uma forma de consumo cultural (Warde & Martens, 2000). Agora a alimentação já não estrutura o tempo, mas o tempo estrutura a alimentação, ou seja, os tempos de trabalho, de ócio e o festivo. Nesse contexto, o individualismo e o aumento do número de refeições, o *snacking*, esboçam uma outra tendência da alimentação atual (Mintz, 1985). Nas sociedades industrializadas, a dieta se refaz porque o caráter de seu sistema produtivo reformulou-se e, com ele, a natureza do tempo de trabalho e de ócio. As práticas alimentares são percebidas agora como um tempo necessário. Por essa razão, o *snacking* aparece no contexto concreto coincidindo com os trabalhos altamente produtivos que requerem menor dispêndio de tempo nas refeições.

Desfrutar o máximo e no menor tempo possível implica compartilhar o consumo com outras atividades (trabalhar, assistir à televisão, andar e estudar) e ampliar a freqüência de ocasiões para o consumo. A indústria alimentar e, especialmente, a publicidade reforçam a idéia de incrementar a liberdade na eleição individual, e o desenvolvimento das comidas preparadas em casa ou fora de casa mostra-se como prática poupadora de tempo. A dialética dá-se entre essa suposta liberdade individual e os modelos existentes. O tempo é um recurso limitado, e sua maior ou menor disponibilidade faz com que se administrem e determinem as práticas alimentares, assim como as formas de sociabilidade alimentar, o equipamento doméstico e a consciência do tempo e de sua valoração. Assim, entre os alimentos de acesso que aparecem nas cestas dos consumidores, estão aqueles prontos para comer e que incorporam tarefas que envolvem dedicação e esforço em seu preparo. Mediante a nova valorização do tempo e das pressões exercidas pelos constrangimentos do trabalho (distâncias, horários, transportes), aumenta o recurso às refeições fora do domicílio, em cantinas para trabalhadores, restaurantes coletivos (empresariais e escolares), restaurantes, cafés e bares. Assim, o êxito dos *fast-foods* do tipo McDonald's vincula-se, entre outras coisas, a esse novo valor dado ao tempo. Nesses locais confluem vários fatores socioculturais. Eles cumprem a missão de oferecer pratos rápidos, com cardápios-surpresa, a preços acessíveis, e assim os jovens podem marcar melhor as suas diferenças (comer com os dedos, assistir a videoclipes) (Pynson, 1987).

O processo de 'mcdonaldização', tal como descrito por Ritzer (1992, 2001; Fischler, 1996), é a fórmula segundo a qual os princípios que regem os restauran-

tes de comidas rápidas (eficácia, rapidez, higiene, preço baixo) dominam, cada vez mais, os setores da sociedade norte-americana, assim como os de outros países industrializados ou em vias de industrialização. Assim, esse processo não apenas afeta o negócio da refeição como também a educação, o trabalho, as atividades de ócio, a política ou a família. Gefre e colaboradores (1988) dizem que esse tipo de cozinha pretende adequar-se ao tempo, que é muito valioso para ser despendido cozinhando e comendo. Deve-se observar que as refeições públicas ou privadas nem sempre seguem os critérios da racionalidade, rapidez, planejamento e preço baixo, identificados com a 'mcdonaldização'. Há também múltipla oferta e pluralidade de tipos de restaurantes (cozinha étnica, local, regional, nova cozinha, cozinha de mercado e vegetariana).

Fazer refeições fora de casa se liga não apenas aos imperativos do trabalho e ao valor dado ao tempo, mas à simplificação das práticas alimentares caseiras, dos produtos adquiridos e à tecnicização dos equipamentos domésticos. Além de considerar a diversidade como característica do sistema alimentar contemporâneo, o refinamento culinário, conforme assinala Demuth (1988), é compatível com a simplificação. É o que Grignon e Grignon (1980b) apontam como tendência do modelo de consumo dominante nas sociedades urbanizadas: a combinação de uma alimentação pública de luxo com uma cozinha-minuto, relativamente custosa, mas simplificada no âmbito doméstico, porque, segundo esses autores, entre as classes populares é menos freqüente fazer refeições fora de casa e a cozinha doméstica é mais elaborada.

Definidas as formas da desestruturação em torno da atemporalidade, a 'dissocialização', o deslocamento e a desconcentração das comidas (Herpin & Verger, 1991), perguntamos se nossos comportamentos alimentares pautam-se pela desagregação, conforme muitas vezes a mídia e os estudos sociológicos anunciaram. Certamente algumas características das sociedades industrializadas, como as pressões e tensões do trabalho, a tecnicização da vida cotidiana, a coisificação do corpo, transformaram profundamente as formas de se alimentar e de pensar a comida. Também é certo que alguns grupos sociais apresentaram o signo negativo, relacionado aos signos sociais e nutricionais: os *snackings*, a monotonia alimentar, a perda de saber culinário e a restrição extrema do consumo. É também verdade, entretanto, que não é significativo o número de pessoas cuja alimentação se qualifica como desestruturada.

Ainda que certas atitudes apontem para o fato de que o ato de comer 'dissocializou-se', isto parece contradizer outras atitudes contrárias. Referimonos, na situação da Espanha, ao aumento das comidas de caráter social, tanto públicas quanto privadas. As possibilidades de comer em grupo são múltiplas e

continuam constituindo vias de perpetuação da função comensal e de criação e recriação da identidade coletiva: tradições populares, reuniões de amigos, celebrações familiares, comensalidade do trabalho, festas escolares, atos empresariais e institucionais, comemorações histórico-civis, atividades esportivas e de ócio, ritos de passagem etc. (Homobono, 2002).

Contrariamente às teses que explicam todas essas tendências como resultados da modernidade alimentar, para Grignon e Grignon (1980a, 1980b, 1984) e Grignon (1993) essas explicações se aplicam apenas a um âmbito específico da alimentação, num cenário global de mudanças derivadas das teorias do crescimento que acompanharam a expansão das políticas econômicas dos anos 60 e que, de fato, produziram uma espécie de colonização das hipóteses da desestruturação da alimentação moderna, segundo os interesses agroindustriais. Esses autores mostram que a situação da sociedade industrial não é um cataclismo generalizado, uma vez que a ingestão alimentar inclui três principais momentos: o café da manhã, o almoço e o jantar para a maioria dos franceses (75,3%), o que na realidade pressupõe um freio ao consumo extensivo ou à alimentação contínua, conforme propõe a indústria agroalimentar, visivelmente interessada em aumentar ao máximo a prática do *snacking* ou de petiscar.

Os estudos realizados na França e em outros países industrializados (Warde & Martens, 2000; Poulain, 2002b) apóiam em parte as teses gastro-anômicas de Fischler, por mostrarem uma simplificação da estrutura das comidas e um aumento da importância de petiscar, evidenciando a existência de uma defasagem entre as normas sociais relativas às refeições e às práticas propriamente ditas. Nas normas relativas às grandes refeições, há uma organização tripartite (entrada, prato composto e sobremesa) e a proibição de petiscar, o que explica que as verdadeiras transformações do consumo alimentar escapam, em grande parte, das pesquisas que se valem apenas de métodos declarativos e, sobretudo, dos métodos auto-administrados (Calvo, 1980; Garine, 1980; Galán & Hercerbg, 1988; 1994; Gracia, 1996; Poulain, 2002a).

Os estudos, realizados na Espanha, apontam a existência de alguns aspectos que caracterizam a desestruturação da alimentação, embora a análise da defasagem entre as normas e as práticas e a forte interiorização do modelo tripartido da alimentação convide a afirmar a tese da anomia proposta por Fischler (Carrasco, 1992; González-Turmo, 1995; Gracia, 1998; Kaplan & Carrasco, 2002). Da mesma forma, os estudos feitos em outros países europeus reiteram aquela tese da desestruturação, uma vez que a alimentação simplifica-se com o aumento do *snacking*, em determinados grupos da população (Rigalleau, 1989; Lozada, 2000; McIntosh & Kubena, 1999). Nesse caso estão os grupos que vivem com poucos

recursos, que apresentam os ritmos marcados pelo acúmulo do trabalho e a hiperatividade; os grupos de idade (adultos e jovens), ou os indivíduos migrantes, em situação de adaptação à nova sociedade. Todos esses se incluem nos segmentos mais vulneráveis às pressões desestruturantes da nova ordem alimentar.

CONCLUSÃO

Nas agendas de estudiosos dedicados à alimentação estão, na ordem do dia, vários assuntos e processos que requerem soluções urgentes. A maioria deles deve ser resolvida a partir do reconhecimento das diferenças culturais, do papel desempenhado pela socialização do consumo alimentar e das implicações sociais da alimentação para a saúde e o meio ambiente. A produção, a distribuição e o consumo de alimentos envolvem numerosos setores em qualquer sociedade: desde a agricultura até o processamento de alimentos; o restaurante e a casa; desde o indivíduo ao grupo social. Apesar da abundância aparente, os sistemas de produção e distribuição alimentares atuais não asseguram as necessidades básicas das pessoas, nem a repartição eqüitativa dos alimentos, nem a capacidade de recuperar os recursos utilizados, tampouco a preservação da identidade cultural. Eles também não favorecem a confiança nos alimentos produzidos nem o desejo, tão humano e legítimo, de preservar e melhorar a qualidade de vida.

Diante desses temas pode-se perguntar: onde a antropologia deve aplicar os seus esforços? Descrevendo e interpretando essas transformações, que geralmente se encontram na ordem social mais ampla? Em nossa opinião, esses esforços devem ir além, aproveitando as possibilidades oferecidas por este objeto de estudo. Atualmente, as diferentes partes do sistema alimentar constituem um espaço útil para caracterizar a compreensão do mundo contemporâneo, tal como mostra a crescente atenção a ele dada pelas diferentes disciplinas, embora exista um espaço de conflito que não deve ser esquecido. Reduzir as desigualdades sociais e evitar as discriminações, melhorar a saúde e a qualidade de vida das pessoas, preservar o meio ambiente e a biodiversidade, manter as identidades locais ou defender a redução dos riscos e dos medos das pessoas são alguns objetivos a serem perseguidos pela antropologia da alimentação, uma vez que dispomos de um marco teórico e metodológico que nos permite identificar problemas e abordá-los.

Referências Bibliográficas

ALONSO, L. E. ¿Un nuevo consumidor? *Abaco. Revista de Cultura y Ciencias Sociales*, 31:11-18, 2002.

ATKINS, P. & BOWLER, I. *Food in Society: economy, culture, geography*. New York: Arnold, 2001.

BAUMAN, Z. *La Postmodernidad y Sus Descontentos*. Madrid: Akal, 2001.

BECK, U. *La Sociedad del Riesgo: hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Piados, 2001.

BECK, U. *La Sociedad del Riesgo Global*. Madrid: Siglo XXI, 2002.

CALVO, M. De la contribution actualle des sciences sociales à la connaissance de l'alimentation. *Ethnologie Française*, 10(3):335-352, 1980.

CANTARERO, L. Preferencias alimentarias y valores de los *neorrurales*: un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 151-177.

CAPATTI, A. *Le Goût du Nouveau: origines de la modernité alimentaire*. Paris: Albin Michel, 1989.

CARITAS. *Poverty has Face in Europe: second report on poverty in Europe*. Brusseles: Caritas, 2004.

CARRASCO, S. *Antropologia i Alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Bellaterra: Servei de Publicacions UAB, 1992.

CENTRO DE INVESTIGACIONES SOCIOLÓGICAS. La imagen social de las nuevas tecnologías biológicas en España. *Informe (Resultados del Estudio 2213)*. Madrid, 1999.

CENTRO DE INVESTIGACIONES SOCIOLÓGICAS. Opiniones y actitudes de los españoles hacia la biotecnología. *Informe (Resultados del Estudio 2412)*. Madrid, 2001.

CONTRERAS, J. Los aspectos culturales en el consumo de carne. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 221-248.

CUERDA, J. C. et al. *Relaciones Ciencia/Tecnología en Torno a la Biotecnología Vegetal: el caso de Andalucía*. Sevilla: Instituto de Desarrollo Regional, Fundación Universitaria, 2000.

DUCLOS, D. Puissance et faiblesse du concept de risque. *L'Année Sociologique*, 46(2):309-337, 1996.

DEMUTH, G. L'évolution des mœurs alimentaires. In: MOYAL, M. F. (Ed.) *Proceedings of the X[th] International Congress of Dietetics*, 2:89-93. Paris: John Libbery Eurotext, 1988.

DUPIN, H. & HERCBERG, S. Estabelecimiento de las recomendaciones dietéticas: complementariedad de las epidemiologias y otras disciplinas. In: HERCBERG, S. (Org.) *Nutrición y Salud Pública: abordaje epidemiológico y políticas de prevención*. Madrid: CEA, 1988.

EDER, K. *The Social Construction of Nature: a sociological of ecological Enlightenment*. London: Sage Publications, 1996.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo, 2002. Disponível em: <http://www.fao.org>. Acesso em: 25 ago. 2004.

FELICIELLO, D. & GARCIA, R. Cidadania e solidariedade: as ações contra a miséria. In: GALEAZZI, M. A. M. (Org.). *Segurança Alimentar e Cidadania: a contribuição das universidades paulistas*. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 215-231.

FERNANDEZ, R. *A Simple Matter of Salt: an ethnografy of nutritional deficiency in Spain*. Berkeley: University of California Press, 1990.

FERNANDEZ, R. Creencia biocultural y profilaxis con productos yodados: el caso de *Escobinos*. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 69-94.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, 31:189-210, 1979.

FISCHLER, C. *L'(H)omnivore*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. La mcdonalisation des mœurs. In: FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. (Ed.) *Histoire de l'Alimentation*. Paris: Fayard, 1996. p. 859-880.

FISCHLER, C. La maladie de la "vache folle". In: APFELBAUM, M. *Risques et Peurs Alimentaires*. Paris: Odile Jacob, 1998. p. 45-56.

GALÁN, P. & HERCBERG, S. Las encuestas alimentarias: utilización en los estudios epidemiológicos de tipo nutricional. In: HERCERBG, S. et al. (Coord.) *Nutrición y Salud Pública: abordaje epidemiológico y políticas de prevención*. Madrid: CEA, 1988. p. 137-148.

GARCIA, C. El vegetarianismo: ¿dieta prudente o estilo de vida? In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 249-276.

GARINE, I. de. Une anthropologie alimentaire des Français? *Ethnologie Française*, 10(3):232, 1980.

GEFRE, Ch. et al. *El Imperio de la Hamburguesa*. Barcelona: Gedisa, 1988.

GERMOV, J. & WILLIAMS, L. (Eds.) *A Sociology of Food and Nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

GIDDENS, A. *Modernity and Self-Identity*. Cambridge: Polity Press, 1991.

GIDDENS, A. et al. *Las Consecuencias Perversas de la Modernidad*. Barcelona: Anthropos, 1996.

GONZÁLEZ-TURMO, I. *Comida de Rico, Comida de Pobre: los hábitos alimentacios en el Occidente andaluz (siglo XX)*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1995.

GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Classes: an study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GOODY, J. Identité culturelle et cuisine internationale. *Autrement*, 108:98-101, 1989.

GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.

GRACIA, M. *La Transformación de la Cultura Alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Cultura, 1998.

GRIGNON, C. La règle, la mode et le travail. In: AYMARD, M.; GRIGNON, C. & SABBAN, F. *Le Temps de Manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: MSH-INRA, 1993. P. 275-323.

GRIGNON, C. & GRIGNON, Ch. Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue Française de Sociologie*, 21:531-569, 1980a.

GRIGNON, C. & GRIGNON, Ch. *Consommations Alimentaires et Styles de Vie*. Paris: INRA, 1980b.

GRIGNON, C. & GRIGNON, Ch. Les practiques alimentaires. *Données Sociales*, 5:336-339, 1984.

HARRIS, M. *Bueno para Comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial, 1989.

HERPIN, N. & VERGER, D. *La Consommation des Français*. Paris: La Découverte, 1991.

HOMOBONO, I. Adaptando tradiciones y reconstituyendo identidades: la comensalidad festiva en el ámbito pesquero vasco-cantábrico. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 179-208.

HUBERT, A. *Pas de Panique (alimentaire)!* Paris: Marabout, 2002.

KAPLAN, A. & CARRASCO, S. Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 97-122.

LOZADA, E. P. Globalized childhood? Kentucky fried chicken in Beijing. In: JING, J. (Dir.) *Feeding China's Little Emperors? Food, children and social change*. Stanford, California: Stanford University Press, 2000. p. 114-134.

McINTOSH, W. A. & KUBENA, K. S. Food and ageing. In: GERMOV, J. & WILLIAMS, L. (Eds.) *A Sociology of Food and Nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 1999. p. 169-184.

MENNELL, S.; MURCOTT, A. & VAN OTTERLOO, A. H *The Sociology of Food: eating, diet and culture*. London: Sage Publications, 1992.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA, M. (Coord.) *Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 277-295.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPYA). Hechos y cifras del sector agroalimentario español, 2000. *Indicadores Socieconómicos de la Actividad Agroalimentaria*. Madrid: Secretaría General Técnica, 2001.

MINTZ, S. W. *Sweetness and Power: the place of sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin Inc., 1985.

MORACE, F. *Contratendencias: una nueva cultura del consumo*. Madrid: Celeste, 1993.

PAUL-LÉVY, F. Toxiques, épistemologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose. In: POULAIN, J. P. (Ed.) Pratiques Alimentaires et Identités Culturelles. *Les Études Vietnamiennes*, 3-4:163-204, 1997.

PERETTI-WATEL, P. *Sociologie du Risque*. Paris: Armand Colin, 2000.

PERETTI-WATEL, P. La crise de la vache folle: une épidemie fantôme. *Sciences Sociales et Santé*, 19(1):5-36, 2001.

PINARD, J. *Les Industries Alimentaires dans le Monde*. Paris: Masson, 1988.

POULAIN, J.- P. *Sociologies de l'Alimentation*. Paris: PUF, 2002a.

POULAIN, J-P. *Manger Aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*. Toulouse: Éditions Privat, 2002b.

PYNSON, P. *La France à Table*. Paris: La Découverte, 1987.

RIGALLEAU, M. Le mangeur solitaire. *Autrement*, 108:193-196, 1989.

RITZER, G. *The McDonalization of Society*. London: Pine Forge Press, 1992.

RITZER, G. *Explorations in the Sociology of Consumption: fast-food, credit cards and casinos*. Londres: Sage Publications, 2001.

ROCHEFORT, R. *La Société des Consommateurs*. Paris: Odile Jacob, 2001.

WARDE, A. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*. London: Sage Publications, 1997.

WARDE, A. & MARTENS, L. *Eating Out: social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

WEAVER, T. Valoració de l'antropologia aplicada als Estats Units: 1985-1998. *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 20:12-43, 2002.

ZIEGLER, J. *El Hambre en el Mundo Explicada a mi Hijo*. Barcelona: Muchnik Editores, 2000.

Parte III

A Alimentação nos Espaços Privado e Público

9

Mudanças e Permanências da Prática Alimentar Cotidiana de Famílias de Trabalhadores

Ana Maria Canesqui

Analisa-se aqui a organização e a realização da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras urbanas, comparando-se os resultados de duas pesquisas feitas, respectivamente, no início da década de 1970, quando elas começaram a migrar do campo para a cidade, e, em 2002, após quase 30 anos de experiências de vida urbana acumuladas. O contexto macroeconômico do primeiro momento era inclusivo, com oferta de trabalho, crescimento, ganhos de produtividade, inflação e contenção salarial, e o segundo de exclusão, reestruturação produtiva, iniciada anteriormente, e crescente desemprego. Ambas as conjunturas afetavam as condições de sobrevivência e reprodução da classe trabalhadora, das quais a alimentação é componente fundamental.

Numa abordagem marxista, incorporada pelas ciências sociais no Brasil na década de 70, a prática de consumo individual se referia ao processo concreto de consumo, à apropriação privada de meios e objetos de consumo, imprescindíveis à recuperação da força de trabalho que opera na família como unidade de consumo, a forma típica de reprodução no sistema capitalista, resultando para os trabalhadores na produção da própria vida (Préteceille, 1975). Abordado desse ponto de vista, o consumo apenas preenche as necessidades sistêmicas, e a família se reduz ao lugar da recomposição e recuperação individual da capacidade de trabalho, com funções econômicas e ideológicas. Tanto é que para a visão economicista de Oliveira (1976) combinam-se na família a produção doméstica de valores de uso e a venda da força de trabalho. Para que uns compareçam cotidianamente no mercado de trabalho, outros fazem atividades que suportam o consumo final, sempre a cargo da mulher. Da mesma forma, as estratégias de sobrevivência analisadas daquele ponto de vista resultam da superexploração da força de trabalho, garantindo e sustentando a acumulação capitalista, e no plano ideológico obs-

curecem o antagonismo de classe e as relações da classe trabalhadora com o Estado, que foi visto como aparelho da classe dominante (Carvalho & Souza, 1980; Vianna, 1980).

Reações a esse reducionismo economicista nortearam estudos sobre as estratégias de sobrevivência na situação de classe que não abordaram o consumo alimentar. Todavia, eles elucidaram o significado e a importância da família com relação à sobrevivência e à reprodução dos trabalhadores (Bilac, 1978; Macedo, 1979; Fausto Neto, 1982), concedendo maior espaço à sua dinâmica e organização, sem reduzi-la apenas às funções para a economia, e no plano ideológico, à função de reproduzir as relações dominantes. Embora a família estivesse associada ao processo de produção e reprodução social, é importante considerá-la como unidade mediadora entre o indivíduo e a sociedade (Durhan, 1973). Portanto, um conjunto de estudiosos demonstrou que a provisão de meios de sobrevivência é sempre um esforço coletivo e compartilhado dos grupos domésticos, que comportam diferentes arranjos, variando a participação de seus membros no mercado de trabalho e na geração de renda para o consumo, que fazem sentido na maneira como estão estruturados.

A alimentação foi objeto de várias pesquisas etnográficas feitas na década de 70, enfocando a prática alimentar como componente do modo de vida, sua organização e realização pelos grupos domésticos, a divisão dos papéis conjugais, representações sobre o consumo alimentar, a alimentação e os alimentos apropriados, bem como os conhecimentos dietéticos do senso comum (Canesqui, 1976). A prática alimentar associada ao consumo dos alimentos foi estudada por Brandão (1981), por meio das representações das crenças e dos padrões sociais de uso e das restrições dos alimentos, configuradas na ideologia alimentar de lavradores urbanizados de Mossâmedes (Goiás), submetidos ao processo de mudanças nas relações de trabalho, transferindo-se do meio rural, de onde foram expulsos, para a cidade. Outros estudos exploraram os papéis familiares na provisão e no gerenciamento do consumo doméstico (Guimarães et al., 1979; Zaluar, 1982). Compreenderam a ideologia alimentar e as lógicas e regras que presidem as escolhas alimentares, que são matérias culturais, interferindo na moldagem das práticas alimentares dos segmentos de famílias de baixa renda urbanizadas. Etnografias igualmente importantes serão retomadas ao longo deste estudo e muitas delas foram tratadas no primeiro capítulo desta coletânea.

Outros autores consideraram a comida como uma linguagem que agrega representações, que fala da família, do homem como pai, da mulher como a mãe e dona-de-casa, sendo, portanto, repleta de simbolismo, presente nos hábitos de comer, que são verdadeiros textos (Woortmann, 1986). O autor fornece uma

leitura dos hábitos, dos modos de comer e de prover e organizar o consumo alimentar doméstico como textos e discursos que reproduzem um modelo de família, indo dessa forma além da relação da alimentação com a reprodução e a sobrevivência material.

As abordagens antropológicas da alimentação contribuíram para ultrapassar o seu sentido meramente econômico e, sem negarem a sua importância para a sobrevivência e a reprodução social dos trabalhadores, mostram que ela é permeada pela cultura (crenças, normas, valores) e pela ideologia (formas de pensar socialmente produzidas) que cercam os usos, a seleção dos alimentos, a aprendizagem e a socialização do que comer, que fazem sentido e marcam identidades e particularidades dos grupos sociais. As práticas alimentares sofrem os efeitos da estruturação econômica e política da sociedade, refletem as desigualdades sociais, submetendo-se, no modo de vida urbano-industrial, a novas relações sociais, modos de consumo, de distribuição e uso dos alimentos (Goffton, 1986). E as idéias sobre os alimentos, as crenças nas suas propriedades, os efeitos que os acompanham envolvem valores sociais, noções de moralidade, comportamentos apropriados, relações entre distintos grupos de idade e gênero, permeando ainda, pela identidade social, relações com o corpo e o gosto.

O consumo não se restringe ao comportamento do consumidor, diante do qual os economistas assumem que os objetos são desejados por razões psicológicas. Tanto é que Douglas e Isherwood (1996) disseram que, para os antropólogos, os objetos são desejados para doações, troca e preenchimento de obrigações sociais, uma vez que o consumo, como parte do modo de vida, é marcado por uma série de rituais, gestos, pelo calendário, identidade, mostrando um padrão de sociedade – sem se restringir, exclusivamente, ao preenchimento de necessidades de subsistência ou aos dispositivos sistêmicos.

A inserção das práticas alimentares no modo de vida, como preferimos aqui, concede espaço à diversidade cultural e às múltiplas configurações culturais e ideológicas que compõem as sociedades complexas, as quais se expressam nos diferentes grupos sociais. Não estamos diante da homogeneidade do consumo e de sua redução ao atributo ideológico individualista; trata-se de analisar aquelas práticas de fatias de famílias de trabalhadores de baixa renda, que carregam e sofrem múltiplas influências culturais e ideológicas, e que o organizam como consumo coletivo, compartilhado pelo grupo doméstico, sendo a família a instituição que o medeia.

A análise da prática alimentar cotidiana não se restringe aos alimentos apropriados em si mesmos, mas aos seus usos e modos de consumo, que envolvem seleção e escolhas, quem consome, como são adquiridos e preparados, quando e por quem são consumidos, ocasiões e adequações de consumo, juntamente com

regras, valores, normas, crenças e significados que acompanham o consumo alimentar e a própria alimentação, sempre carregados culturalmente.

Para a antropologia, o modo de vida é um acúmulo de conhecimentos e esquemas de ação e pensamento, passados de geração em geração, que consciente ou inconscientemente são utilizados a todo momento em que se come. Sendo as práticas alimentares constructos sociais, elas se relacionam às instituições sociais (familiares, econômicas, políticas, religiosas e outras) a partir do desenvolvimento histórico (Goffton, 1986) e, aqui, elas foram abordadas estritamente em relação à sua organização e realização pelos grupos domésticos. Aquelas práticas estão prenhes de recursos materiais comunicativos que as engendram e expressam valores e temas da sociedade e da própria cultura, em que por um lado reafirmam visões de mundo e crenças e, por outro, elas se recriam e se reelaboram permanentemente nas experiências vividas dos que as usam, expondo-se à interpretação de quem as estuda, na perspectiva antropológica aqui proposta. As informações reunidas em 2002, juntamente com as obtidas anteriormente (Canesqui, 1976), permitem comparar no tempo e, entre duas gerações, a prática alimentar cotidiana, perguntando-se sobre suas mudanças ou permanências.

O Contexto das Pesquisas e os Grupos Domésticos Estudados

A cidade de Paulínia, sede de município, situada na região de Campinas (SP), foi o local de realização de ambas as pesquisas. Ela sofreu os reflexos do ciclo expansivo da economia, da primeira década de 70, e da política dos governos militares de montagem do complexo petroquímico e da implantação de novas indústrias, que geraram novas oportunidades de trabalho. Atraiu a população migrante em massa, vinda da zona rural ou de pequenas cidades interioranas, mineiras e paulistas, principalmente, projetando, entre as suas aspirações, 'melhorar de vida' pelo aproveitamento das novas chances de trabalho e de rendimentos, como também pela ampliação do acesso aos bens de consumo e aos serviços de consumo coletivo (educação e saúde). Em 2002, a cidade estava entre as de médio porte, com expressivo crescimento demográfico nas últimas três décadas, tendo consolidado o pólo petroquímico, ao lado de numerosas atividades industriais, comerciais e de serviços, enquanto as atividades agrícolas se reduziram em relação às existentes na década de 1970, e o nível de emprego, submetido a flutuações, espelhava a reestruturação produtiva, iniciada na década anterior, e o menor dinamismo da economia nacional.[1]

Os grupos domésticos pesquisados habitavam o Núcleo Habitacional José Paulino Nogueira desde o início da década de 70, quando ingressaram no sistema de obtenção financiada da moradia, por meio da Cooperativa de Habitação Popular de Campinas (Cohab), identificando-se, na ocasião, como 'pobres', 'moradores da popular' e da 'periferia' da cidade, percebendo-se beneficiados pelo governo na obtenção da casa, a ser paga durante 25 anos. Após quase três décadas de expansão e reorganização do espaço urbano, refletidas na criação de novas 'periferias', afastadas para outros limites da cidade, em 2002 identificavam-se como moradores do 'centro' da cidade e, sempre nos limites do próprio grupo social, se viam 'remediados' e não 'pobres', como anteriormente.

Os critérios dessa nova auto-identificação remetiam à inserção espacial na cidade, ao alcance de um padrão superior de consumo, à propriedade da casa e aos graus percebidos de realização das aspirações e dos projetos anteriores de vida, postos desde a migração para a cidade, ainda que o grau de estabilidade financeira alcançado fosse sempre relativo, pelos constrangimentos macroeconômicos impostos. Anteriormente a cidade simbolizava o 'progresso', segundo as representações vigentes, e em 2002 estava 'parada' em função da redução das oportunidades de emprego, ainda que positivamente a vissem como 'cidade rica', 'boa de morar', pelo fato de concentrar infra-estrutura de serviços sociais públicos (de assistência social, educação e saúde), efetivamente ampliados e acessíveis no intervalo de tempo das duas pesquisas.

O grupo doméstico foi a unidade de coleta dos dados nas duas pesquisas, isto é, o agrupamento de pessoas unidas ou não por laços de parentesco ou afinidade, habitantes de um mesmo teto, compartilhando atividades, o orçamento doméstico e o próprio consumo. Nas 20 unidades domésticas pesquisadas (de 1973 a 1974) estavam trabalhadores manuais, com poucos anos de escolaridade ou analfabetos, ocupados principalmente na construção civil e, minoritariamente, no setor público local, nas indústrias e no comércio; mais eventualmente nas atividades rurais, como trabalhadores temporários. Os trabalhadores fabris qualificados e as mulheres ocupadas também eram mais escassos.

Para o estudo comparativo buscou-se, na segunda pesquisa, identificar por meio dos endereços dos domicílios os 20 grupos domésticos anteriormente estudados. Destes foram encontrados 13, e os sete restantes não mais ocupavam os domicílios identificados por vários motivos, como falecimento do casal, dispersão dos filhos, venda ou perda da casa por inadimplência com o órgão financiador, mudança de bairro ou da cidade, ignorando-se os paradeiros dos ocupantes originários. Para completar os 20 grupos domésticos, foram acrescentados sete ao

segundo estudo. Estes foram selecionados por seus elos de parentesco de filiação com a primeira geração encontrada – aqui designados 'nova geração' –, os quais passavam pelas etapas iniciais ou em expansão dos ciclos de vida.

Os 13 grupos identificados pertenciam à primeira geração de migrantes, aqui designada 'velha geração', com acúmulo de experiência e inserção no modo de vida urbano e no próprio consumo. Quando entrevistados em 1973, esses grupos domésticos passavam pelas etapas iniciais ou em expansão do ciclo de vida. Em 2002, as 20 unidades foram estudadas no período de agosto a dezembro, e as pertencentes à velha geração estavam chefiadas por pensionistas e aposentados, com o casal passando pela etapa de envelhecimento do ciclo de vida doméstico, sendo mais raros os trabalhadores ativos, que geralmente completavam as aposentadorias fazendo serviços temporários no próprio domicílio ou fora dele, enquanto os trabalhadores ativos da nova geração se ocupavam nas atividades comerciais, no setor público e eventualmente no setor industrial. Entre eles estavam alguns pais de família desempregados e, igualmente em ambos os grupos, alguns jovens. A renda média familiar, que era de 2,5 salários mínimos em 1973, passou em 2002 para 6,9 salários mínimos, enquanto o tamanho médio da família reduziu-se de 5,6 pessoas para 4,2 e a média de trabalhadores ativos nos domicílios baixou de 2,3 para 1,5, nos respectivos anos.

Ambas as pesquisas foram etnográficas, valeram-se de entrevistas não estruturadas, feitas mediante aplicação do mesmo roteiro usado na primeira pesquisa, que permitiu a livre expressão dos informantes sobre os diferentes momentos de organização e realização da prática alimentar cotidiana. Foram feitas observações e usou-se o diário da alimentação das pessoas dos grupos domésticos, anotado durante uma semana (de segunda-feira a domingo), cujos registros, segundo Lesser, Huges e Marshall (1996), servem para identificar as compras e os alimentos consumidos, a composição dos cardápios, o consumo individual, as refeições feitas na casa ou fora, sem se preocupar com as quantidades consumidas. Fontes secundárias (dados censitários e bibliografia específica) foram utilizadas nos dois estudos.

Sendo a alimentação área de domínio feminino, as entrevistas foram feitas, em ambos os estudos, com mulheres casadas; algumas jovens solteiras, completadas com as realizadas com os pais de família e comerciantes, que se dispuseram para entrevista. A minha condição de gênero facilitou as entrevistas com as mulheres no assunto alimentação, que pertence à esfera de seu papel e atribuições na família, enquanto os homens casados prestaram informações sobre os aspectos que julgavam de sua responsabilidade: o trabalho, a obtenção de renda e o provimento da alimentação da família.

O Fundo Coletivo para o Consumo e os Arranjos Domésticos

Ainda que os trabalhadores se realizem individualmente no mercado como força de trabalho, comandada ou não por relações capitalistas de produção, o grupo doméstico, no contexto urbano-industrial, é unidade de consumo, cooperando os seus membros na organização de um fundo coletivo comum, composto de salários, ganhos e aluguéis (tratados apenas na segunda pesquisa). Os grupos domésticos não são harmônicos, caracterizando-se por conflito, solidariedade, confronto entre necessidades individuais e coletivas, diferenças e hierarquia de gênero, idade e violência (Rocha, 2001).

A disponibilidade de dinheiro tanto dependia das características dos grupos domésticos, segundo idade, gênero, qualidade e quantidade da força de trabalho disponível, quanto da ação ou decisão de lançá-la no mercado de trabalho, permeada por valores associados ao próprio trabalho, a quem deve ou não trabalhar e ao sentido de sua contribuição ao consumo. Dependia também do comportamento do mercado de trabalho (formal e informal) e das políticas salariais, fixando remunerações para trabalhos simples e complexos. Não é objeto de análise aqui a relação família-trabalho, que foi feita por Montalli e Lopes (2002) e Montalli (2003), entre muitos outros.

A compressão do fundo para o consumo se dava nos grupos domésticos, que estavam na etapa inicial do ciclo de vida (sete entre os 20 na primeira pesquisa) e dependiam apenas dos salários do pai trabalhador. Outros grupos parcelados ou chefiados por mulheres e que foram excepcionalmente encontrados na primeira pesquisa (um, entre os 20) viviam dos salários da mulher trabalhadora. A renda familiar sempre se completava com o trabalho de algum filho, que desde a tenra idade realizava pequenos serviços no bairro, trazendo dinheiro para a alimentação, como forma de 'ajuda' à mãe. A mulher se mantinha no papel tradicional de dona-de-casa, esposa e mãe; a prole numerosa infante, juntamente com a baixa disponibilidade de creches e escolas maternais e as menores oportunidades de emprego feminino locais, a impedia de trabalhar mediante remuneração, embora o desejasse em função do consumo doméstico – ideologicamente, os papéis conjugais tradicionais.

As unidades domésticas, com filhos maiores e menores de 14 anos, passando pelas etapas de expansão ou amadurecida do ciclo de vida (seis entre as 20 entrevistadas) contavam com o dinheiro do pai trabalhador e os eventuais ganhos da mulher casada, juntamente com a participação dos filhos, na composição do orçamento doméstico. Uma parte do dinheiro ganho pelos filhos destinava-se às

despesas de gás e eletricidade e a outra cobria suas próprias despesas com lazer, estudo e vestuário (item prioritário dos gastos dos jovens e fonte de tensão entre as próprias necessidades e as coletivas, do grupo doméstico). O dinheiro do pai era sempre destinado à alimentação.

Nos grupos domésticos, com os filhos maiores de 18 anos (sete entre os 20) passando pela etapa de envelhecimento do ciclo de vida, pai e filhos(as) geralmente trabalhavam mediante remuneração, enquanto a mulher casada preferia não trabalhar mediante remuneração ou realizar algum trabalho no próprio domicílio (costura, venda de cosméticos e o pequeno comércio). O pai cumpria o papel de provedor da alimentação e, devido ao maior número de pessoas no mercado de trabalho fabril, que garantia remunerações mais elevadas, esse grupo mantinha um padrão superior de consumo. Por essa razão seus componentes consideravam-se 'bem de vida', situando os 'pobres' e os 'pobrezinhos' nos limites inferiores da hierarquia social por eles definida, enquanto os 'remediados' ocupavam posições intermediárias.

Os grupos domésticos autodesignados 'bem de vida' e alguns 'remediados' admitiam 'passar bem', isto é, consumir maiores quantidades e variedade de alimentos, incluindo a carne, cuja presença ou ausência marca simbolicamente a abundância ou a privação alimentar, respectivamente. A redução da participação dos filhos no orçamento doméstico, devida à constituição de suas próprias famílias, afetava a estabilidade alcançada por aqueles grupos domésticos envelhecidos, no contexto da primeira pesquisa, situação agravada quando o pai era excluído dos benefícios previdenciários.

Em 2002 a alimentação deixou de competir com os demais itens e projetos de consumo nos grupos domésticos da antiga geração, passando pela etapa envelhecida do ciclo de vida, que julgavam possuir dinheiro suficiente para se alimentar e poupar um pouco, prestando auxílio a algum filho, finalidade precípua das poupanças acumuladas. Uma parte daqueles grupos (seis entre os 20) se compunha do casal idoso, com 50 anos ou mais, dependente da aposentadoria do pai de família. Eles se acompanhavam de algum filho adulto (solteiro ou separado) ou dos netos (adolescentes ou crianças sob sua guarda), completando-se o fundo coletivo com as contribuições dos residentes no domicílio e os eventuais aluguéis recebidos. O pequeno montante de dinheiro obtido pelo velho casal pelo cuidado de netos (filhos de alguma filha que pariu quando solteira e, após nova união, os deixou sob os cuidados de seus pais) valia menos como acréscimo monetário ao orçamento doméstico e mais pelo significado simbólico do cumprimento das obrigações maternas da filha com a sua própria prole.

Apenas em dois grupos domésticos estavam os casais (homens idosos, aposentados e viúvos da primeira união e novamente unidos a mulher mais jovem) e filhos adolescentes ou jovens (desempregados ou estudantes de cursos superiores), passando, portanto, pela etapa amadurecida do ciclo de vida doméstico. Nesse e nos demais grupos envelhecidos mencionados, o pai era provedor efetivo da alimentação, graças ao que se consideravam as 'boas' aposentadorias, obtidas do setor público municipal, da Petrobras ou dos tetos salariais mais elevados da Previdência Social, embora não dispensassem a contribuição monetária dos(as) filhos(as) adultos(as) eventualmente residentes, que se defrontavam com maiores dificuldades de encontrar trabalho ou de nele permanecer, na conjuntura macroeconômica da segunda pesquisa.

As mulheres casadas ou viúvas da antiga geração, embora valorizassem mais do que anteriormente o fato de a mulher casada trabalhar mediante remuneração, estavam afeitas à casa e à família, preferindo, como antes, realizar alguma atividade remunerada no próprio domicílio, proporcionando algum acréscimo ao orçamento. As mulheres viúvas da antiga geração (cinco entre os 20 grupos estudados) raramente estavam sozinhas, acompanhando-se de algum(a) filho(a) ainda solteiro(a) ou separado(a) e eventualmente de irmão ou irmã aposentados, que compartilhavam com elas o orçamento doméstico e o seu gerenciamento, se mais idosas.

Embora as viúvas demandassem individualmente menos dinheiro para se manter, não dispensavam complementar a alimentação da família de um ou outro filho casado, que freqüentemente compartilhavam do almoço com elas. A situação-limite da pobreza ou de desemprego dos filhos casados onerava substancialmente os orçamentos domésticos das mulheres viúvas, que se viam premidas pelas obrigações familiares a lhes prestarem apoio, especialmente quando eles passavam a etapa inicial do ciclo de vida doméstico.

As observações de Turmo (1995) se aplicam ao exemplo de uma das mulheres viúvas entrevistadas, mostrando que o compartilhamento da comida entre mãe e filhos do gênero masculino é mais complexo, sobretudo se jovens e recém-casados, cuja adaptação às práticas culinárias de aprendiz da jovem esposa é problemática à medida que ela lhes impõe regras e o gosto do que é bom para comer, não sem resistência, encoberta de amabilidade, da própria sogra. Manter-se independente das casas maternas ou paternas é aspiração permanente dos que formam o próprio núcleo conjugal, e o exemplo da mãe viúva que ainda dava de comer ao filho casado e aos netos não era exceção.

Ressentida, nossa entrevistada relatava a recusa da nora a compartilhar a casa com ela e sua mudança com o marido e filhos para um outro bairro. De-

monstrava a sua divergência com os gostos alimentares da nora (comer verduras), a aquisição de alimentos processados e as permanentes preocupações com as dietas de emagrecimento. Tudo isso traduz novos valores diante do consumo, não apenas quanto ao que é considerado saudável, como o consumo das verduras, divulgado pelo saber nutricional erudito, quanto à praticidade dos alimentos processados e industrializados, segundo a divulgação pela mídia, bem como em relação às dissonâncias dos valores estéticos corporais entre a antiga e a nova geração. Vale acrescentar que a cozinha, quando compartilhada entre grupos domésticos estendidos, é sempre foco de conflito, por não comportar a autoridade simultânea de duas ou mais mulheres (Bilac, 1978; Woortmann, 1986).

Os grupos domésticos da nova geração (sete entre os 20 entrevistados) possuíam características comuns: eram nucleares ou parcelados (mulheres, chefes de família, separadas ou solteiras com filhos, em maior proporção do que antes), passando pela etapa inicial do ciclo de vida doméstico; tinham menor número de filhos, um ou dois no máximo, e nenhum interesse manifesto de procriar; as mulheres trabalhavam mediante remuneração, associadas ou não ao trabalho masculino; a casa era cedida pelos pais ou herdada, isentando-os desse gasto. O fundo para o consumo se comprimia mais nos grupos de trabalhadores manuais com vínculos instáveis de trabalho do que nos chefiados por trabalhadores manuais e vinculados formalmente ao mercado de trabalho no setor público, comércio ou nas indústrias e os autônomos.

A alimentação competia fortemente com as demais despesas naqueles grupos domésticos, cujos maridos desempregados transformavam a mulher em mantenedora efetiva, ainda que seus ganhos, obtidos como doméstica ou nos serviços comerciais, fossem reduzidos. O trabalho remunerado da mulher casada não abala ideologicamente a divisão sexual do trabalho que preside os papéis familiares, mantendo valorizado o papel masculino de provedor em torno do modelo conjugal das obrigações do casal diante da alimentação da família. Os baixos salários de que os(as) trabalhadores(as) manuais usufruíam compensavam-se parcialmente pelos benefícios sociais públicos e privados ou por aqueles ofertados pela política de alimentação aos trabalhadores, ampliada nos últimos 30 anos, completando-se mais com os apoios de parentes (pais, sogros ou irmãos) que dos vizinhos.

Em outros grupos da nova geração, os pais cumpriam o papel de provedor, sempre contando com o trabalho de suas esposas profissionalizadas (auxiliares de enfermagem ou professoras da rede básica), com vínculos estáveis de trabalho no setor público local, sendo possível cobrir a contento os gastos com a alimentação e as demais despesas. Ainda que estivesse garantida a moradia, aspiravam a mudar

para outros bairros de classe média ou a reconstruir a residência, marcada simbolicamente desde a década de 70 como a 'casa popular', identificadora do 'pobre' no espaço urbano.

A nova geração de mulheres (profissionalizadas ou não) resistia menos ideologicamente ao fato de a mulher casada trabalhar mediante remuneração, não sendo o seu trabalho um meio de independência ou de afirmação profissional, mas de resposta ao consumo doméstico. Em 2002, somente aquelas da antiga geração e envelhecidas não trabalhavam mediante remuneração. A ampliação da participação da mulher na força de trabalho, como tendência crescente desde a década de 90, substituindo a força de trabalho jovem (Rocha, 2001; Montalli, 2003), também se refletia no contexto local. As mulheres trabalhadoras, com filhos ainda pequenos, estavam mais apoiadas pela oferta de creches e escolas maternais públicas, ampliada nos últimos 30 anos.

Uma parte da nova geração se percebia tão vulnerável e na condição de pobreza quanto aqueles grupos domésticos encontrados na década de 1970. Viam-se então mais privados das oportunidades e dos meios de sobrevivência, pelo desemprego e maior instabilidade do mercado de trabalho, cuja etapa recente de reestruturação produtiva impunha maior escassez de recursos aos pobres (Rocha, 2001), desfavorecendo o uso do trabalho dos filhos jovens, sempre substituídos pelo da mulher casada. Seja como valor moral para os pobres (Sarti, 1996), seja pela solidariedade e proteção (Goldani, 2002; Carvalho & Almeida, 2003), a família se mantém como âncora com a qual se pode contar, segundo admitido por todas as entrevistadas.

O desemprego mais freqüente dos jovens e dos pais de família daquela geração era pensado negativamente tanto pelos ônus financeiros acarretados e seus reflexos na redução do fundo para o consumo quanto pela dimensão moral de ameaça à honra masculina, garantida pelo trabalho, segundo Woortmann (1986) O depoimento de um pai de família desempregado, impedido de prover a família, trazia um tom ressentido:

> *... hoje me acho fraco e desanimado, pois estou desempregado. É ela quem trabalha; é o salário dela (...). É ela que faz os gastos e o orçamento (...). É ela, ela sabe o que precisa; é ela, porque é a dona da casa. Mas eu pago a* minha conta, *pago o supermercado (...), pago com cheque porque é mais seguro.* [grifo meu]

As categorias 'fraqueza' e 'desânimo', mencionadas, não equivalem à debilidade física, mas ao enfraquecimento moral do homem impedido de ser provedor e efetivo trabalhador, embora ele preserve simbolicamente a sua dignidade, ao

atribuir para si próprio, como chefe e pai de família, o débito com o supermercado, saldado efetivamente com o dinheiro ganho pela mulher. Esse dinheiro, na ideologia da família trabalhadora, é ajuda ao provedor, não cabendo à mulher substituí-lo nesse papel. Os valores e expectativas em torno do modelo conjugal das obrigações do casal perante a alimentação da família são mantidos, apesar das mudanças nas relações família e trabalho, segundo Montalli (2003), referindo-se às famílias trabalhadoras paulistanas.

Mulheres separadas ou sós, chefes de família, por sua vez, não estão protegidas pelos mecanismos de solidariedade e proteção, associados ao modelo de família conjugal, e recebem salários menores do que os homens, devido às diferenças de gênero que marcam o mercado de trabalho (Oliveira, 1996). Por essa razão, os grupos domésticos encontrados nessa condição na segunda pesquisa estavam bastante vulneráveis, com os fundos coletivos para o consumo cobrindo primordialmente alimentação, água, eletricidade e despesas telefônicas, em detrimento dos demais gastos, completados com o apoio de parentes, das instituições locais ou da vizinhança, embora estes últimos estivessem menos disponíveis do que anteriormente. Disse uma das entrevistadas:

> *Antes, tinha muitas mulheres que viviam pedindo comida emprestada. (...) passavam necessidade; os filhos não tinham o que comer. Vinha na minha porta muita gente, era só chegar com as compras, já vinha aquela vizinha me dizendo: olhe, empresta um pouco de arroz, uma canequinha de feijão, e assim ia. Aí eu falei para ela que meu marido não gostava, aí ela parou de pedir. Pedia e não devolvia. Hoje não pedem muito, tem uns que precisam. Lá embaixo mesmo tem uma mulher que faz diálise no hospital, é cheia de filhos e o marido tem outra. Esta a gente ajuda, reunimos na igreja e damos uma ajuda para ela. Mas antes, tinha muita gente que precisava, tinha muita criança pedindo, muita gente passando necessidade. Eu mesma passei necessidade também, mas graças a Deus não preciso mais ajuda de ninguém.*

A geração mais velha, embora mantendo sólidos elos com a vizinhança, apontava, entre as mudanças percebidas, a menor disponibilidade de tempo das mulheres em geral para cultivar aqueles relacionamentos e a sua maior fragilidade em relação a 30 anos atrás. As diferenças de costumes, o 'esnobismo' de novos moradores, o tráfico de drogas e a crescente preocupação de 'cada um com o próprio bem', afrouxando o sentido da coletividade, eram explicações geralmente fornecidas pela nova geração, encobrindo a perda de intensidade daquelas relações no espaço do bairro.

ALIMENTAÇÃO, PAPÉIS FAMILIARES E OS PROJETOS DE CONSUMO

A alimentação mede a capacidade do pai como provedor e responsável por garantir os meios de sobrevivência da família, e ser pai de família é fundamental para a sua realização como homem. Em contrapartida estão os deveres da mulher como mãe, dona-de-casa e principal responsável pelo controle e gerência do consumo doméstico (Canesqui, 1976; Bilac, 1978; Zaluar, 1982, 1985; Woortmann, 1984, 1986; Caldeira, 1984; Sarti, 1996), sempre feito pela rigorosa observância da regra de economizar, especialmente aplicada e seguida pelas mulheres entrevistadas na primeira pesquisa e pela geração mais velha da segunda pesquisa, flexibilizando-se um pouco na segunda geração mais abastada.

Trabalho e consumo são dois pólos complementares que perpassam as obrigações do casal. A privação alimentar, a possibilidade de passar fome, pela compressão dos salários recebidos, no contexto da primeira pesquisa, eram vividos como fracasso moral dos pais de família, que se obrigavam a trabalhar ao máximo (horas e trabalhos extras nos fins de semana; conversão das férias em dinheiro para saldar dívidas acumuladas), esforçando-se para se manterem respeitados e dignos perante a própria família e os outros. Em contrapartida, as mulheres casadas vivenciavam, como virtude moral, a observância da regra de economizar. Homens e mulheres, diante das dificuldades de alimentar a si próprios e a prole numerosa, viam ameaçadas as expectativas de 'melhorar de vida' postas desde quando migraram para a cidade.

Casa e comida eram os eixos principais do consumo, sobrevivência e identidade de famílias de trabalhadores, segundo reiteraram outras pesquisas similares da década de 70 (Marcier, 1979; Guimarães, 1979; Marin, 1979; Oliveira, 1979, entre outros autores), e os salários comprimidos impediam outros gastos, embora projetassem naquele momento e para o futuro a quitação da moradia, o estudo dos filhos, a obtenção de empregos mais bem remunerados e um padrão mais elevado de consumo, implicando superar a privação alimentar, apropriar-se de mais comida e 'misturas', especialmente a carne bovina, e ter acesso ao supermercado, libertando-se dos armazéns e das dívidas acumuladas.

Após 30 anos, as mulheres da geração mais velha, entrevistadas na segunda pesquisa, admitiam que a 'vida melhorou', permitindo comer 'mais' e 'melhor', o que se opõe à percepção generalizada do estado de privação anterior, quando se comia 'pouco' e 'pior' e segundo a entrada de dinheiro na casa. Laconicamente, e em voz baixa, rememoravam a 'vida apertada' anterior, permeada

pela fome; com os filhos para criar, os baixos salários auferidos e as primeiras dificuldades da vida na cidade.

A 'vida melhor' era pensada, na segunda pesquisa, em relação à propriedade da casa; embora quitada, a posse não estava ainda legalmente formalizada. Somavam-se a essa avaliação positiva da condição de vida a apropriação dos bens de consumo duráveis acumulados na casa e a instrução dos filhos. A casa, além de ser investimento e propriedade (Durhan, 1973), é simbolicamente a contrapartida material da família (Woortmann, 1984; Sarti, 1996), e sua obtenção, desde o início da década de 1970, foi o 'sonho' acalentado pela política habitacional governamental e pelo valor que se atribui à propriedade e à família. Outros sinais da prosperidade se mediam pela presença do automóvel, ainda que velho; pelo acúmulo de móveis, eletrodomésticos, linhas telefônicas (posse recente e estímulo à sociabilidade) e por vezes do computador, usado pelos jovens em função de estudo, trabalho e informação; pelas reformas e ampliação da casa, construção de altos muros e da garagem, modificando a aparência externa, demarcando nitidamente a sua separação do espaço da rua.

A prosperidade era pensada pela antiga geração em relação aos filhos adultos, que constituíam suas próprias famílias, reproduzindo-se socialmente como trabalhadores manuais ou não; por aqueles que estudaram, valorizando-se mais os cursos técnicos para os homens e os de formação de professores para as mulheres, e mais recentemente, para ambos, os cursos universitários, freqüentados por vários jovens da segunda geração. O 'sucesso dos filhos' tornava-se, simbolicamente, retribuição ou compensação dos esforços do casal por tê-los educado, provido e cuidado. As mulheres computavam a seu favor a dedicação, o afeto e os cuidados materiais a eles dispensados: a 'comida bem feita', 'a roupa limpa', a 'higiene e limpeza' e a 'assistência médica', à qual tinham maior acesso do que na zona rural.

Condensa-se nos discursos a dimensão moral de prover e proteger a prole, seja da parte do homem, porque lhe coube garantir a sobrevivência física e moral da família, seja da parte da mulher, pelo cumprimento de seus papéis de mãe, esposa e dona-de-casa. A superação da fome, da desnutrição dos filhos, como outras dimensões da categoria 'fraqueza', era trunfo moral exibido nos discursos da antiga geração em relação às suas proles e expressão máxima do cuidado alimentar dispensado, uma vez que os tinham 'fortes' e 'sadios', o que significa também resistência e disposição para o trabalho. Pensar a robustez e o vigor dos filhos como sinais de saúde e de boas condições alimentares ainda fazia sentido para todas as mulheres entrevistadas de ambas as gerações, enquanto a 'fraqueza', na sua dimensão física associada à debilidade corporal, intercedida pela falta

de alimentação, revela ou expressa, segundo ainda continuam pensando, a falta de cuidado das mães com a alimentação e a saúde da prole, ferindo portanto o dever moral de cuidar dela e caracterizando o descumprimento de suas obrigações.

Nem tudo é harmônico nos grupos estudados. As acusações das mulheres e seus conflitos com os maridos davam-se em torno do alcoolismo ou de outros comportamentos desaprovados, sempre computados do ponto de vista moral como 'irresponsabilidade' deles como pais e provedores, o que se agravava com os atos da violência masculina contra a mulher e os filhos, tornando problemático o convívio doméstico e, muito freqüentemente, acarretando a perda da autoridade paterna perante a família e as permanentes insatisfações das esposas, acumuladas durante suas vidas. Tudo isso se condensa em torno do alcoolismo, o qual acompanhou a vida de alguns homens da geração mais velha, encontrados na segunda pesquisa, e fora pacientemente suportado pelas mulheres da antiga geração em função da preservação do casamento e da família, segundo pensam. As mulheres da nova geração se revelavam em seus discursos menos disponíveis para aceitar aquela condição, evocando a possibilidade de se manter pelo trabalho remunerado, independentemente dos maridos, ainda que mantivessem, ideologicamente, o casamento e a família como valores importantes..

A Aquisição dos Alimentos

As mulheres entrevistadas se punham como consumidoras, ao falarem das aquisições e dos locais de compra, dispondo de certo montante de dinheiro segundo as possibilidades do pai de família ou delas próprias, quando a sós e chefes de família. No início da década de 1970, a rede de abastecimento alimentar se reduzia a um supermercado, localizado no centro da cidade, de difícil acesso devido à distância do bairro e ao baixo nível de renda dos consumidores, dependentes basicamente do pequeno comércio abastecedor (armazéns, bares, quitandas, vendedores ambulantes e pequenos proprietários rurais). Pelo incentivo da política governamental de abastecimento foram criados novos supermercados nas cidades interioranas, o que foi fatal para os armazéns, que desapareceram de Paulínia nos últimos 30 anos, juntamente com o pequeno comércio pouco capitalizado (exceto os bares), embora os vendedores ambulantes, filiados a grandes redes atacadistas, ainda façam parte da paisagem do bairro, anunciando produtos como peixe, cestas básicas, ovos, frutas e verduras. O provimento destas últimas se completa com uma grande horta, pertencente a um antigo proprietário rural, situada perto do bairro, facilitando o acesso de seus moradores.

Na primeira pesquisa, os chefes, pais de família, iam às compras, mantendo o costume rural, enquanto as mulheres casadas se encarregavam de enumerar os alimentos necessários. Acionavam o sistema de crédito, ancorado na confiança que infiltrava as relações pessoais entre vendedor e comprador, seguindo o padrão das transações comerciais das pequenas cidades interioranas ou da zona rural. Essas relações ancoram-se nos compromissos morais e não nas relações estritamente econômicas. Elas se atravessam tanto pela amabilidade quanto pelo conflito, em torno das dívidas acumuladas pelos pais de família.

Os entrevistados se viam 'explorados' pelos comerciantes, não apenas por sua 'fome por dinheiro', como diziam, mas pelas pressões sofridas para saldarem as dívidas acumuladas. Esse tipo de relação se mostra incompatível com a visão de mundo segundo a qual estão em equilíbrio as trocas dos homens entre si e com a natureza, que segundo as observações de Brandão (1981) marcavam o enfraquecimento da sociedade pela 'ambição' e destruição das relações solidárias do trabalho rural e do próprio agregado tradicional; a comercialização de alimentos e as transações subseqüentes seriam partes desse processo.

Os grupos domésticos, entrevistados na década de 1970, adquiriam alimentos a crédito somente em pequenas quantidades, e as transações à vista eram atípicas. O abastecimento e o acesso ao supermercado compunham as aspirações por formas modernas e urbanas de comprar, altamente prestigiadas, além das vantagens associadas aos preços e à maior oferta de produtos em relação aos armazéns freqüentados. Diante dos supermercados se viam 'livres', com maiores opções de alimentos, enquanto em relação aos armazéns se viam aprisionados, não somente pelas menores possibilidades de escolha, mas pelo endividamento. A fragilidade da política de preços fixos e o elevado processo inflacionário favoreciam as barganhas dos compradores com os proprietários dos armazéns, que elevavam os preços dos produtos, por força das dívidas acumuladas e da premência das necessidades alimentares, absolutamente inadiáveis para o provedor da família.

Por ocasião da segunda pesquisa, as mulheres casadas, acompanhadas ou não de alguma filha adulta, e mais raramente os maridos, iam às compras, feitas em maiores quantidades para o mês, pagando à vista com dinheiro ou se valendo do cartão de crédito, do cheque pré-datado ou do vale-refeição, meios julgados 'práticos'. Os benefícios sociais alimentares entravam sob a forma de 'ajuda' do governo ou dos empresários, não sendo vistos como salários indiretos.[2]

Além dessas mudanças nas formas de comprar, a antiga geração se via liberta dos armazéns e do endividamento, bem como da dependência de empréstimos de alimentos da vizinhança. O acesso ao supermercado, que tanto valorizam, lhes permitia manejar e substituir produtos e marcas, num esforço contínuo de

reduzir o custo dos alimentos, especialmente nos momentos de maior instabilidade dos preços, pondo em prática a regra de economizar nas compras alimentares. Os supermercados, como locais de abastecimento, também eram espaços de sociabilidade, troca de informações, interações sociais e lazer da família, e o fato de poder freqüentá-los conferia prestígio a quem comprava, expressando o fato de o consumidor ser portador de dinheiro e integrado na cidade.

Enquanto a geração de mulheres mais velhas se identificava parcimoniosa e austera nos gastos alimentares, cujo excesso era ato quase imoral, a nova geração se definia 'consumista', gostando de comprar e de experimentar as 'novidades', como as novas marcas de alguns produtos e os alimentos infantis ou outros processados, como as massas e os hambúrgueres, por sua 'praticidade' e redução do tempo de preparo, combinando nos seus discursos a tradição e a modernidade. Contrariamente, as mulheres da velha geração, argumentando sobre as vantagens dos alimentos 'frescos' e 'naturais', recusavam os 'artificiais' (processados, em conserva e enlatados), marcando suas preferências por aqueles que não dispensam sua maior interferência, controle e trabalho de preparo, que são indicadores de sua permanente disponibilidade para as tarefas domésticas e atendimento da alimentação do grupo doméstico.

Certamente, na sociedade urbana e diante do maior acesso e exposição aos meios de comunicação de massa, o *marketing* deliberadamente manipula as vontades e os desejos, gerando novas necessidades de consumo, às quais a geração mais velha impõe maior resistência do que a nova. Os produtos divulgados pelas mensagens, por um lado, encontram barreiras econômicas nas famílias de baixa renda, e por outro se movem num campo de crenças que podem ou não favorecer a sua incorporação. Os apelos, especialmente feitos em relação aos produtos destinados ao consumo infantil, são de fato mais ouvidos pela nova geração do que pela precedente, a qual ainda insiste na subordinação das crianças às regras sobre o que é bom para comer, preservadas pela autoridade materna tradicional.

Distintas lógicas prevalecem nas escolhas alimentares, que permaneceram relativamente inalteradas entre uma pesquisa e outra. A mais importante é a de economizar, não esgotada no cálculo econômico, por ser também atributo moral da dona-de-casa, que se encarrega de gerenciar e controlar o dinheiro ganho pelo pai para atender às necessidades alimentares coletivas do grupo doméstico, esforçando-se para que os alimentos adquiridos cobrissem a quinzena ou o mês. Embora estivesse ampliado o acesso na segunda pesquisa, outros critérios se mantiveram, presidindo a seleção dos alimentos, tais como: os percebidos como mais 'baratos', a qualidade medida não somente pelas marcas oferecidas, mas pela capacidade de os alimentos proporcionarem maior rendimento das porções cozi-

nhadas, especialmente para os considerados 'básicos'; a observação das datas de validade dos produtos oferecidos, critério este acrescentado na segunda pesquisa. Esse conjunto de critérios também se equaciona em relação à 'comida' que marca as possibilidades de acesso, identidade, gosto e tradição alimentar de todo o grupo social, sendo isso matéria cultural, cuja discussão será retomada quando abordarmos os demais momentos da prática alimentar cotidiana.

Os alimentos adquiridos

Pouco se alteraram, no espaço de tempo decorrido entre as duas pesquisas, os itens adquiridos de uma só vez, resumidos a arroz, feijão, macarrão, batata, sal, açúcar refinado, farinhas de mandioca e de trigo, óleo de soja, margarina vegetal, cebola, alho, pó de café, alguns temperos e produtos de higiene pessoal e limpeza. Aos temperos básicos (sal, cebola e alho) acrescentavam o Sazon na segunda pesquisa, reforçando as preferências pelos sabores marcantes distinguidos pelo paladar socializado; também, mais freqüentemente do que antes, certos produtos industrializados estavam incluídos (algumas massas, o leite pasteurizado, os achocolatados, bolachas doces e salgadas, refrescos artificiais ou refrigerantes).[3]

São esses os alimentos classificados como os 'mais necessários' e 'básicos', cuja aquisição medeia a capacidade de compra dos salários recebidos, sempre vistos como insuficientes, no contexto da primeira pesquisa, em relação à percepção do descontrole dos preços dos alimentos pela inflação e a forte corrosão do poder de compra, enquanto na segunda pesquisa os ganhos obtidos se equacionavam mais positivamente em relação à maior estabilidade dos preços dos alimentos e ao maior controle da inflação. Feijão e arroz se destacam nesse conjunto como itens absolutamente indispensáveis, representando o mínimo da dieta esperada. Cabe ao pai prover os alimentos 'mais necessários', o que mede a sua capacidade moral como trabalhador e pai de família responsável.

Verduras, carnes, legumes e bebidas se classificavam como 'menos necessários', podendo ser dispensados da dieta e considerados facultativos na provisão do pai de família, cuja aquisição, no contexto da primeira pesquisa, se completava com os ganhos dos filhos ou da esposa, regra que continua válida na segunda pesquisa, ainda que se contasse menos com os ganhos dos filhos ou do marido desempregado e mais com os das mulheres casadas da nova geração, enquanto os pais, pertencentes aos grupos da geração envelhecida, eram os provedores efetivos ou simbólicos (quando mortos) dos alimentos básicos e dos 'menos necessá-

rios'. Esses alimentos eram adquiridos segundo a disponibilidade de dinheiro na casa, no contexto da primeira pesquisa; no da segunda, alguns desses itens se incorporavam às aquisições mensais ou feitas durante a semana.

A inclusão da carne nessa hierarquia das necessidades era ambígua, ora posta igualmente em ambas as pesquisas entre os alimentos 'menos necessários', ora comparecendo entre os de 'luxo', na primeira pesquisa, por força das barreiras do acesso e da raridade de seu consumo, deslocando-se, na segunda pesquisa, das aspirações para o consumo efetivo, simbolizando a prosperidade alimentar, o maior poder de compra e o cumprimento a contento dos deveres paternos. As verduras e os legumes, por sua vez, eram anteriormente apropriados em pequenas quantidades ou quase ausentes das pautas das aquisições dos grupos empobrecidos, integrando-se seletivamente às compras dos grupos domésticos pesquisados em 2002, segundo os critérios do gosto, do bolso e da disponibilidade sazonal – destacando-se, entre as preferidas, tomate, alface, couve, pepino, abobrinha, quiabo, mandioca e batata. Eles ainda se prestam, como anteriormente, a doações do excedente da produção de pequenas chácaras, de parentes dos entrevistados, sendo o seu uso considerado adequado para as mulheres e os jovens e menos para os homens, que preferem a carne bovina, ligada simbolicamente à masculinidade e à virilidade, além de ter seus efeitos percebidos na saciedade e no prolongamento da energia corporal.

As frutas em geral estavam entre os 'desnecessários' e eram vistas como adequadas a idosos, mulheres e crianças. Eram substituídas, em parte, pelos 'supérfluos' (doces, balas, sorvetes e pirulitos artesanais, acrescidos na segunda pesquisa, eventualmente, dos iogurtes), demandados pelas crianças e a elas destinados. Os alimentos classificados como 'supérfluos' se opunham à 'comida propriamente dita' (arroz com feijão e 'mistura') integrados à aprendizagem do comer, mediante o processo de socialização. Para os adultos, os doces são secundários e adequados para mulheres, enquanto as crianças os associam ao prazer, à troca com os amigos, à quebra das regras de etiqueta nas maneiras de comê-los e à sua mistura com outros alimentos. Embora as crianças reconheçam as ordens dos adultos sobre o que se deve comer, resistem às suas regras e comem o que consideram não-comidas (James, 1981).

Consideravam-se as frutas e o leite 'indispensáveis' ao crescimento e ao desenvolvimento das crianças, segundo as normas dietéticas tradicionais vigentes e as eruditas, divulgadas pelos profissionais da saúde. A ampliação da oferta local de maior variedade de frutas acompanhou a integração dos mercados regionais e internacionais, persistindo a banana, a laranja e a melancia entre as preferidas e acessíveis, enquanto outras como a maçã, a pêra, a uva, o mamão e o melão,

percebidas como 'caras' e inacessíveis, compõem as pautas das aspirações, incluindo-se entre os alimentos 'luxuosos', pela raridade de acesso.

Bebidas (refrigerantes e refrescos artificiais) classificadas como 'desnecessárias' e anteriormente pouco adquiridas se deslocaram do consumo festivo para o cotidiano, compondo as pautas das aquisições. Juntamente com os doces se associam, simbolicamente, ao feminino e à infância, enquanto as bebidas alcoólicas, valorizadas pelos homens, se associam à virilidade, sendo o hábito regular e excessivo de consumi-las socialmente desaprovado. Ingeridas no espaço da rua (bares) pelos homens, algumas mulheres de ambas as gerações o faziam clandestinamente em casa, mencionando-as como componentes dos gastos.

As bebidas alcoólicas, tomadas pelos homens, eram acompanhadas de tira-gostos (o ovo cozido empanado, anteriormente, e agora o queijo salgado ou os salgadinhos fritos), de sabores acentuados e marcados pela presença da gordura, por eles apreciada. Ainda que conhecessem os seus efeitos deletérios sobre a saúde, os homens envelhecidos, acometidos de enfermidades crônicas como diabetes e hipertensão resistiam a seguir as prescrições médicas restritivas das dietas gordurosas, servindo o espaço do bar ao consumo individual masculino, como lazer e escape do controle feminino da alimentação doméstica, que se torna mais maleável para ceder ouvidos às prescrições médicas dietéticas recomendadas a eles, uma vez que cabe às mulheres o dever de cuidar da saúde de seus familiares.

A água, embora seja um líquido ingerido como os demais, incluía-se na forma de pensar a natureza como dádiva, e a água 'pura' e 'natural' deveria ser preservada e não alterada por qualquer intrusão que a maculasse. Entre a água tratada da cidade, usada em casa e considerada 'artificial' pela presença do cloro, preferia-se para ser bebida a água comercializada, sob os rótulos de 'natureza' e 'pureza'. Diferentemente da década de 70, os grupos domésticos entrevistados em 2002 adquiriam galões de água para consumo, embora não os computassem nos gastos alimentares mensais, como se resistissem à idéia de que a água é adquirida no mercado, e alguns moradores do bairro continuavam se abastecendo da água originária de uma fonte, que julgavam ser 'pura' e 'natural'.

Se a seleção dos alimentos se completa segundo concepções sobre as necessidades alimentares essenciais e relativas, não mecanicamente orientadas pela produção/distribuição e oferta alimentar, filtrando-se por outras lógicas já apontadas, o seu equacionamento remete também às características de quem consome, segundo idade, gênero e o fato de trabalhar ou não. Assim, a forma de escalonar os alimentos segundo prioridades se imbrica com aqueles requerimentos e as obrigações de quem deve provê-los. Por essa razão, como disse Duarte (1986), a necessidade também é pensada em termos morais, e não apenas em sua dimensão

físico-corporal. Dentro da hierarquia das necessidades alimentares e em situações de maior pobreza, permanece inadiável ao pai de família prover pelo menos os alimentos 'básicos', completando-se os demais pelos filhos ou a mulher. Quando ele é capaz de atender à necessidade dos alimentos 'básicos' e dos 'menos necessários', tem-se a medida do dever moral paterno cumprido integralmente, como 'bom pai de família', provedor efetivo da comida.

A discussão sobre o escalonamento das prioridades alimentares não faz esquecer a sugestão de Turmo (1995) de que na alimentação é possível diferenciar entre os bens elementares, que são históricos e portanto variáveis, e os de luxo, reservados a uma minoria, incontroláveis até certo ponto. Por último estão os novos bens ociosos, frutos da sociedade de consumo, que chegam a todos e são vendidos como se alcançassem uns poucos privilegiados. E no tempo que passou entre uma e outra pesquisa alguns bens se deslocaram do luxo para a necessidade, transitando das aspirações para o consumo efetivo, ou se impuseram como novas necessidades, recriadas segundo a ideologia do consumo, não sem passar pelo crivo das pautas culturais.

A Mulher nos Assuntos da Culinária

Cozinhar é a tarefa feminina mais importante, entre as atividades domésticas da família trabalhadora, por ser crucial à recomposição cotidiana e à centralidade do papel de dona-de-casa. Por meio da culinária são transformados, para o consumo final, os alimentos obtidos em troca dos salários ou remunerações das diferentes pessoas da família, especialmente dos recebidos pelo pai de família, da mesma forma que o monopólio e o controle da comida definem a mulher como dona-de-casa (Woortmann, 1986). Além disso, lembra Murcott (1988), a alimentação como arena feminina marca simbolicamente a casa, a relação com o marido, o lugar da mulher e sua relação com o outro.

O papel feminino, de controladora e gerente do consumo, e o masculino, de provedor, se articulam na configuração da própria família, por meio do circuito de reciprocidade dos deveres e obrigações conjugais estabelecido entre o casal e da persistente divisão sexual do trabalho, separando as atribuições masculinas e femininas, naturalizadas ideologicamente. Todavia, as mulheres de ambas as gerações entrevistadas continuam valorizando essa tarefa, apesar de o trabalho doméstico não remunerado expressar o lugar subordinado da mulher na família.

Saber cozinhar, preparar a comida para o marido e os filhos e não para si, cuidar caprichosamente da comida, 'não descontrolar o fogão', o que implica

evitar qualquer desperdício, e 'ser trabalhadeira', a que se move constantemente no espaço da casa, eram aspectos pensados como atributos morais da 'boa dona-de-casa'. As contrapartidas estavam nas qualidades morais do homem, permeando as descrições do 'bom marido' e do 'bom pai' que traz dinheiro e comida para a casa, preocupando-se em manter a família, ao mesmo tempo pondo-se como trabalhador, 'responsável' e disposto para as atividades, desprovido dos comportamentos socialmente reprovados, como o alcoolismo, a drogadição ou a permanente busca de outras mulheres, que são comportamentos concebidos como 'vícios' morais por quebrarem as regras sociais e as expectativas em torno das obrigações paternas perante a família, segundo pensam as mulheres entrevistadas de ambas as gerações.

A regra de economizar, aplicada rigorosamente no preparo dos alimentos, se impõe como dever e obrigação da dona-de-casa de evitar desperdício dos alimentos: reaproveitar as sobras das comidas, empregar poucos ingredientes, poupar gás, não prolongando o uso do forno ou evitando preparações demoradas; cozinhar para que não sobrem comidas ('o justo'), completando-se assim os atributos positivos da boa dona-de-casa que sabe economizar, ainda válidos para a antiga geração de mulheres. O 'tabu do desperdício', segundo Oliveira (1976), era a regra impossível de transgredir na situação de carência de suas entrevistadas, operárias no Rio de Janeiro.

Destaque-se ainda que a visão de mundo cristã da antiga geração considerava o desperdício de comida pecado e ofensa a Deus, o criador supremo das coisas terrenas, inclusive da comida. E como todas as coisas terrenas e mundanas, viam-se as dificuldades e a falta da comida como problemas transitórios na medida das expectativas de 'melhora de vida', postas desde a migração para a cidade. Os discursos da nova geração de mulheres ora afirmavam a adoção das regras e das prescrições maternas de economizar, ora as negava, como se elas se recusassem a reconhecer a privação anterior, reafirmando a atual prosperidade, movendo-se, simultaneamente, por um discurso mais consumista e menos austero em torno da reutilização dos alimentos, dos gastos alimentares, da incorporação seletiva de alguns alimentos processados e industrializados, por sua praticidade e pelo menor tempo necessário a seu preparo.[4]

A aprendizagem da culinária se integra ao processo de socialização de futuras donas-de-casa pela transmissão oral e a paulatina delegação de tarefas, assumidas muito precocemente pela geração de mulheres mais velhas, em função da liberação de suas mães para o trabalho braçal na zona rural ou de sua substituição, quando órfãs. Na cidade, socializavam tardiamente as suas filhas nas tarefas domésticas e excepcionalmente nas culinárias, mantidas rigidamente sob o seu pró-

prio controle, sendo ainda impossível na situação de carência e no contexto da primeira pesquisa desperdiçar alimentos com a aprendizagem ou delegação das tarefas, embora não prescindissem de suas filhas na limpeza de alimentos, utensílios e chão da cozinha.

Essa geração de mulheres parecia poupar as netas adolescentes, com elas residentes, das tarefas domésticas, desvalorizando ideologicamente o trabalho doméstico remunerado entre as atividades femininas, esperando para o futuro delas a recompensa pelos investimentos em sua escolarização, pela obtenção de trabalho qualificado e mais bem remunerado. Nem por isso descartavam a importância da aprendizagem da culinária em função da constituição da família e do papel de futura dona-de-casa, valores reproduzidos no discurso das jovens universitárias, entrevistadas na segunda pesquisa, que repetiam, como se diz popularmente: "o marido se pega pelo estômago".

O aperfeiçoamento dos conhecimentos e habilidades culinárias, em ambas as gerações, exceto entre as mulheres profissionalizadas, ocorreu nos diferentes trabalhos exercidos quando solteiras: os serviços domésticos remunerados, em restaurante, ou nos eventuais cursos de culinária freqüentados e promovidos pelos agentes filantrópicos, completados pela audiência de programas culinários televisionados e raramente pelo uso de livros de receitas eventualmente adquiridos. As novas informações obtidas serviam de assuntos de conversas com vizinhos e parentes, com baixa incorporação efetiva das receitas divulgadas. A divulgação se dava pela transmissão oral de procedimentos culinários e não de receitas escritas, permeando as relações entre mãe e filha ou entre parentes e vizinhos, reaplicando-se preferencialmente as preparações poupadoras de ingredientes, do uso do forno, do trabalho de preparo, que não fugissem também dos costumes culinários, gosto e fronteiras de identidade do grupo social.

Entre as novas incorporações culinárias no espaço urbano estavam os doces (pavês, gelatinas e alguns bolos), substituindo as tradicionais compotas de doces caseiros, e o pão artesanal, preparados eventualmente pelas mulheres da antiga geração e não pela nova geração. Aquelas mulheres identificadas como 'cozinheiras', não apenas como ofício mas como donas-de-casa que gostam de cozinhar, experimentavam novos preparos, deixando para as refeições não cotidianas e festivas os procedimentos mais elaborados e demorados, como os assados, os pratos confeccionados com vários ingredientes, temperos e molhos (de tomate com carne a maionese) e alguns doces.

O modo de preparar a comida na casa e para a família se manteve em ambas as pesquisas: a 'comida simples', significando a presença de poucos ingredientes, curto tempo de preparo, baixo uso do forno e de eletrodomésticos, e o

emprego do 'cozido', 'abafadinho', 'refogadinho' e mais raramente do 'frito' e do 'assado'. A 'comida bem-feita' resumia-se em ser cozida a contento, ter sabor acentuado ('bem temperada' e 'gostosa'), ser limpa ('feita com asseio'), ser preparada e logo consumida (comida 'fresca') e feita na casa, preservando simbolicamente o familiar, o materno e o artesanal, incluindo ainda os sabores, gostos e odores que os sentidos aprendidos e cultivados distinguem, como fruto da aprendizagem. É essa a qualidade da comida preparada cotidianamente, que serve de referência positiva, no plano das representações, à identidade do pobre como grupo social.

Ao oporem, nos discursos, a comida do pobre e do rico, elas valorizavam positivamente, em ambas as pesquisas, a qualidade da comida preparada na casa pela mulher, afirmando que "pobre come bem, come comida gostosa, enquanto o rico tem preguiça, não gosta de cozinhar". Acentuavam as diferenças entre a comida apropriada por ricos e a dos pobres nos discursos da primeira pesquisa, marcando as desigualdades sociais percebidas pela ausência relativa, na mesa do pobre, das carnes e do feijão, marcando a privação. Embora a comida de pobre persistisse, no plano das representações, associada ao arroz com feijão, e os entrevistados efetivamente se vissem comendo 'mais' e 'melhor' do que antes, por meio do significado da comida se expressavam ainda diferenças no consumo, reafirmando, contraditoriamente e de forma positiva, a identidade do pobre. Eram ouvidas freqüentemente frases como estas: "rico come porcaria, come comida congelada, massas prontas e comidas prontas" ou "eles comem somente verduras, essas coisas que as nutricionistas mandam comer", enquanto "o pobre come comida feita na hora, bem feitinha, come arroz com feijão todos os dias".

Saber cozinhar implicava observar as regras de higiene no manejo e no preparo dos alimentos, dos objetos e utensílios da cozinha. Essas regras, difundidas há muito tempo pela higiene e saúde pública, foram incorporadas pelas diferentes classes sociais, traduzindo-se nos atributos morais da 'boa dona-de-casa' nas classes trabalhadoras, como 'limpa', 'caprichosa' e 'ordeira' no trato com a comida e com a casa, opondo-se negativamente a 'sujeira', 'desleixo' e 'desordem', também reiterados por pesquisas anteriores (Canesqui, 1976; Macedo, 1979; Caldeira, 1984).

A higiene dos utensílios da cozinha, traduzida pela limpeza esmerada refletida no brilho das panelas, assim como por outras práticas rituais higiênicas repetitivas de lavagem das panelas antes do uso, dos cuidados dispensados aos alimentos antes do cozimento e da limpeza do chão da cozinha, significava, nas persistentes representações das mulheres de ambas as gerações, a junção das noções estéticas com as higiênicas, reforçadas em torno do discurso moral da virtude da 'boa' dona-de-casa, opondo-se ao discurso sobre a desordem, expres-

sa aos olhos das mulheres entrevistadas na primeira pesquisa 'na imundície da casa e das crianças', 'na mistura da pia e do tanque' e 'no uso das panelas para a lavagem dos panos de chão'; e, na segunda pesquisa, 'no cozimento dos alimentos em panelas destampadas' e em outros indícios.

Não se alterou a relação da mulher com a cozinha no tempo transcorrido entre uma e outra pesquisa. Os maridos, excepcionalmente, se incumbiam dessas tarefas por ocasião do adoecimento das esposas ou na inexistência de filhas ou parentes substitutos. É provável que o tempo dedicado ao preparo das refeições tenha se reduzido para ambas as gerações de mulheres devido ao menor tamanho da família; à existência de serviços sociais para o cuidado das crianças menores; ao trabalho remunerado das mulheres; às refeições fora de casa pelos membros ativos dos grupos domésticos, mediante apoios de políticas alimentares empresariais, sendo estes alguns fatores que interferem na redução da demanda do trabalho doméstico relativo ao preparo dos alimentos na casa.

No início da década de 70, as mulheres casadas relatavam acordar muito cedo, dormir pouco, preparar a comida durante a madrugada para o marido levá-la na marmita para o trabalho e estar sempre disponíveis para alimentar a prole numerosa e infante, atendendo prontamente às necessidades alimentares dos que chegavam do trabalho ou da escola para as refeições. Em 2002, as mulheres da antiga geração afirmavam dispor de maior tempo para o lazer e o descanso, em relação ao tempo disponível anteriormente, quando a jornada do serviço doméstico na casa as deixava permanentemente 'ocupadas e cansadas'.

Para ambas as gerações de mulheres, a dupla jornada de trabalho ainda se mantém (virtual ou efetivamente) pelo acúmulo do trabalho remunerado e o doméstico, ainda que alguns maridos desempregados, pertencentes à nova geração, apóiem eventualmente a mulher nas tarefas caseiras, sem que isso signifique a substituição da autoridade e responsabilidade delas como donas-de-casa e, especialmente, na cozinha. E aquelas mulheres continuam cozinhando para os maridos e filhos, e não para si próprias.

REFEIÇÕES COTIDIANAS E NÃO-COTIDIANAS E COMIDAS

As refeições são ocasiões sociais da vida diária que cercam o consumo final dos alimentos, marcadas pela sociabilidade. Quando ocorrem na casa, se ligam aos diferentes momentos da prática alimentar: a aquisição que fornece a sua infra-estrutura; o preparo dos alimentos, que o trabalho de cozinhar transforma

para o consumo final, por meio da confecção dos pratos, da combinação de ingredientes, dos procedimentos de preparo; e a distribuição entre as pessoas do grupo doméstico, processo a encargo da mulher, segundo as possibilidades do provedor ou delas próprias, quando sós, chefes de família.

O ato de comer, diz Whitehead (1984), permite recuperar o corpo e se imbrica com a complexidade das regras culturais reguladoras da satisfação das necessidades fisiológicas, moldando as escolhas alimentares, os momentos e os tipos de comida adequados às ocasiões de consumo, a quem está envolvido, aos modos de consumo e ao significado do evento. É analisando com maior cuidado o conjunto de representações sobre a comida que podemos compreender o valor da dieta apropriada e utilizada que preside as escolhas e as adequações alimentares nas diferentes ocasiões de consumo, bem como o modo como são pensados os efeitos dos alimentos sobre o corpo e seus estados.

A palavra 'refeição' não era usualmente empregada na linguagem cotidiana de nossas entrevistadas, embora fosse compreendida por elas, pondo em relevo a centralidade da 'comida'. Por essa razão, entre as explicações dadas, refeição e 'comida' se equivaliam, sintetizando o próprio ato de comer e o que é absorvido pela boca, ligando-se também à percepção do outro. As mulheres mais escolarizadas (professoras de Ensino Fundamental ou auxiliares de enfermagem), por ocasião da segunda pesquisa, se esforçavam para explicar o ato de comer, reinterpretando os conhecimentos eruditos da fisiologia corporal, aprendidos na escola. Para as menos escolarizadas de ambas as gerações e no contexto das duas pesquisas, fazer refeição significava comer ou simplesmente satisfazer a sensação corporal de fome.

Também a palavra 'refeição' podia referir-se restritamente à 'hora do almoço'. No contexto da maior escassez alimentar, aquela refeição concentrava a comida propriamente dita, enquanto o jantar deixava de ser entendido como refeição quando resumido às sopas ou aos sanduíches, não concebidos, no plano das representações, como comida propriamente dita, embora significasse o evento, a refeição conjunta da família. As sopas, ainda que apreciadas, simbolizam a miséria e a escassez, especialmente quando insípidas e preparadas com poucos ingredientes e sem carnes (comida 'fraca'), integradas à composição efetiva dos jantares dos lares mais empobrecidos, por ocasião da primeira pesquisa, não preenchendo as expectativas de ser a comida propriamente dita nas duas principais refeições diárias.

O significado da palavra 'refeição' apareceu, na segunda pesquisa, associado ao fato de se poder almoçar e jantar diariamente. Traduz, assim, o 'poder' (ter acesso e dinheiro) e o 'estar' mais plenamente 'alimentado' (saciado e sem fome). O fato de almoçar e jantar traduzia, simbolicamente, a menor privação e a maior

saciedade alimentares. Na ideologia alimentar de nossos entrevistados, a 'comida', entre outros significados, se associa aos efeitos dos alimentos sobre o corpo, segundo as sensações estomacais de intumescimento percebidas, capazes de provocar diferentes graus de maior ou menor saciedade da sensação de fome, um dos parâmetros importantes de avaliação do valor da dieta obtida.

As memórias da fome e da privação, do contexto da primeira pesquisa, deixavam a percepção muito pouco gratificante da realidade alimentar, traduzidas genericamente nos termos da dietética tradicional, na 'comida fraca', incapaz de provocar sensações de saciedade, de saciar a fome e de conservar a energia para as atividades corporais, excluindo dessa forma o 'estar alimentado', presente nos discursos da segunda pesquisa. A 'comida fraca' ainda é vista como adequada às pessoas adoecidas e 'enfraquecidas'. Além de outros significados já referidos à categoria 'fraqueza', ela dimensionava, no contexto da primeira pesquisa, a exclusão social dos empobrecidos, atenuando-se, no contexto da segunda pesquisa, com a visão da maior inserção de uma fatia daqueles segmentos sociais estudados, que ainda convive com a persistente exclusão de uma outra parcela, ainda empobrecida.

Comer 'bem' ou o 'menos mal' possível é preocupação constante e obrigação moral, à medida que se privar é se expor a um conjunto de sanções físicas e sociais: da fome à doença e à indisposição para trabalhar. É, portanto, em torno da normalidade social de manter o corpo alimentado e sempre disponível para ser apropriado por outrem para trabalhar em troca de remuneração que se juntam, nas representações dominantes e nas da classe trabalhadora, as idéias de vigor físico e moral (saúde) com a alimentação, a qual permite a 'força', a 'disposição' para trabalhar, opostas à 'fraqueza' (debilidades física e moral), à incapacidade para o trabalho e à conseqüente privação e pobreza.

A idéia de comida, em um sentido amplo, sugere aos entrevistados o que é indispensável para viver e trabalhar, mantendo a função de garantir o corpo sempre apto para trabalhar, abarcando portanto o significado tão instrumental do 'comer para viver', segundo DaMatta (1986). Para as demais classes sociais a idéia de comida se distancia desse sentido funcional e reparador do corpo.

A 'comida' propriamente dita, que compõe as regras e expectativas em torno da dieta usada cotidianamente como componente das refeições principais, se ordena na combinação arroz com feijão e 'mistura', como complemento. Arroz com feijão, combinação tradicional que faz parte do gosto aprendido e das possibilidades do bolso, é uma das unanimidades nacionais (DaMatta, 2003), por exprimir a sociedade brasileira relacional, capaz de combinar o sólido com o líquido, o negro com o branco, gerando uma síntese, que integra o estilo brasileiro de comer

(DaMatta, 1986). A combinação do arroz 'soltinho' com o feijão 'de caldo grosso', tão apreciada pelos nossos entrevistados, expressava a qualidade da mulher, como 'boa cozinheira' no preparo esmerado da comida cotidiana. Ter apenas arroz com feijão no prato, desprovido de 'mistura', também simboliza a dieta empobrecida e monótona, enquanto a sua diversificação, segundo as entrevistadas dos dois estudos, traduzia a dieta mais rica, farta, e melhores condições de vida.

Quando se pediu que falassem da comida cotidianamente usada, os entrevistados se valiam de um conjunto de categorias dietéticas populares para qualificá-la, segundo os conhecimentos do senso comum aprendidos, embora o repertório sobre os alimentos usados seja somente uma parte do universo classificatório sobre o que é comestível. Dessa forma, nos limitamos apenas a um conjunto restrito de categorias alimentares ('forte/fraco', 'pesado/leve', 'gostoso/sem gosto') mais freqüentemente empregadas durante as entrevistas, confirmando igualmente as observações de outros pesquisadores (Brandão, 1981; Loyola, 1984).

São essas categorias formas de conhecimento dietético tradicional acumulado que faziam muito sentido para as entrevistadas da primeira pesquisa e para as pertencentes à geração mais velha, sendo muito pouco empregadas pela segunda geração, que evita usá-las, talvez por desconhecer aquele conhecimento ou por oscilar, implicitamente, diante de sua autoridade, à medida da assimilação incompleta e fragmentada do saber médico nutricional erudito. O fato é que todas as entrevistadas faziam uma bricolagem e reinterpretação bastante hesitante daquelas categorias tradicionais com as dietéticas eruditas, extraídas do discurso dos profissionais da saúde, com os quais têm maior contato, discurso que apresenta a linguagem dos nutrientes e de seus efeitos na fisiologia e no metabolismo corporais e na própria garantia da saúde. Sem analisar exaustivamente as categorias da dietética tradicional, elucidamos algumas mais mencionadas, quando se fala da comida utilizada e apropriada nas refeições cotidianas.

O feijão é alimento indispensável da mesa. Sua classificação como 'forte' é explicada por sua propriedade de prolongar a sensação de saciedade, pela 'sustância' e pela presença de 'vitamina', 'ferro' e 'potássio', que podem fortalecer o corpo e principalmente o sangue como elemento vital, pois a 'sustância' pode manter e melhorar a sua qualidade. É também considerado 'pesado' pelos efeitos digestivos provocados (sensação de peso estomacal e digestão mais demorada), associando-se ainda ao atributo de prolongar e conservar a energia para o trabalho braçal.

Arroz, sem o feijão, tornava a comida 'fraca', insípida, sem cor e absolutamente incapaz de saciar a fome, de fortificar o corpo e de mantê-lo provido de energia para o trabalho, conforme ainda pensavam as entrevistadas de ambas as pesquisas. Acreditavam que arroz com feijão faz 'bem para a saúde', não apenas

pela sustância associada a essa combinação alimentar, como também por seus efeitos inofensivos sobre o corpo, sendo esta uma das representações dos alimentos 'sadios'. Também o arroz desacompanhado do feijão se alinha a outros alimentos 'fracos' e desprovidos de 'sustância', como certos legumes e verduras, classificados simultaneamente entre os alimentos neutros, isto é, nem 'fortes' nem 'fracos', inofensivos ao organismo, sendo também adequados às pessoas adoecidas, em estado de debilitação orgânica.[5]

O arroz substituía-se por macarrão, batata e farinha de mandioca. Comer apenas arroz simbolizava privação, enquanto a fome absoluta e a privação se expressavam no uso de pão, água, açúcar ou farinha como refeições. Ainda que sejam sempre adquiridas maiores quantidades de arroz do que de feijão, a comida 'fraca' que estava no prato se definia pelas maiores proporções de arroz do que de feijão, enquanto a comida 'forte' era justamente o contrário, necessariamente contando com 'misturas' (uma ou duas no máximo), entre as quais as carnes (de frango ou bovina).

O feijão acrescido da lingüiça, torresmo ou *bacon*, prato considerado 'gostoso', pelo sabor, era também exemplo de comida 'mais forte', pela 'sustância'. Essa forma de preparo do feijão cotidiano, bastante mencionada pelos entrevistados da segunda pesquisa, atingia a sofisticação, recuperando o sabor e o gosto tradicional dos originários da zona rural, pertencentes à antiga geração. Expressava ainda a dieta mais elaborada e menos escassa, completando-se necessariamente essa comida básica com o consumo mais freqüente de outras carnes, como 'misturas'.

As comidas classificadas como 'misturas fortes e pesadas' (carne, ovos, tomate e algumas verduras, como a couve e o repolho) se alinham às 'mais fortes' e 'pesadas' (carne de porco e bovina) e àquelas 'nem fortes nem fracas' (batata, mandioca) ou às 'fracas e leves' (alface, outras verduras e carnes, como a de frango e peixe, consideradas menos nobres e 'menos fortes e menos leves' em relação à carne bovina ('pesada e forte'). No conjunto, essas últimas categorias de alimentos são explicados pela presença de 'vitaminas' como fortificantes do organismo, nos termos da dietética tradicional, e principalmente pelo maior grau de saciedade nas sensações estomacais percebidas.

Por ser a comida propriamente dita a combinação arroz com feijão e 'misturas', de preparo não prolongado e menos elaborado, está adequada para as refeições cotidianas, tão impregnadas pela idéia da trivialidade. Entre as 'misturas' destaca-se a carne bovina, conferindo prestígio a quem a consome, da mesma forma que as novas incorporações alimentares passam pelo crivo das pautas culturais alimentares do grupo social. Cotidianamente, quando são usados os alimen-

tos, reúnem-se nos pratos representantes alimentares pertencentes às diferentes categorias classificatórias; por essa razão, apesar da definição sobre seu valor nutricional, da importância atribuída à 'sustância' e à 'fortidão' associada a certos alimentos, não é a crença exclusiva nos seus atributos que norteia a seleção da dieta: nela interferem o gosto, as sensações corporais percebidas, as adequações sobre o seu consumo por ocasião das refeições e as possibilidades de acesso, sempre postos nos parâmetros da dieta que marca a identidade do grupo social.

Horários, Cardápios e Distribuição da Comida cotidiana

Como grupo social, os entrevistados submeteram-se ao processo de proletarização que há mais tempo afetou as relações de trabalho na zona rural, provocou a migração para a cidade, intensificou a submissão ao regime salarial urbano. A urbanização e a industrialização alteraram o modo de vida, as formas e os ritmos de trabalho, com reflexos nos modos de consumo e nas suas ocasiões, especialmente reduzindo o número de refeições, tornadas mais tardias do que na zona rural. Uma vez na cidade, no intervalo entre a primeira e a segunda pesquisas, três refeições eram feitas ao dia, intercaladas pelos lanches rápidos tomados durante a tarde, o que se verificou mais freqüentemente por ocasião da segunda pesquisa do que da primeira.

O café da manhã, preparado e servido muito cedo, obedecia aos horários de saída da casa para o trabalho ou estudo, ou aos ritmos de vida dos aposentados e desempregados, entrevistados na segunda pesquisa, que costumavam fazer essa refeição um pouco mais tarde, por volta das 7h30min e não às 6h, como anteriormente. Há quase 30 anos, o café da manhã se reduzia ao café puro, feito com pouco pó, ou ao chá, ambos tomados com muito açúcar e desacompanhados de pão, margarina e leite, reservando-se esta última combinação de alimentos para os grupos domésticos menos empobrecidos e principalmente chefiados pelos trabalhadores industriais, com vários filhos no mercado de trabalho.

Por ocasião da segunda pesquisa, apenas o café era bebido naquela refeição, como costume individual de alguns adultos envelhecidos, enquanto a maioria dos grupos domésticos entrevistados de ambas as gerações contava com o café, bolachas (substitutas do pão francês pela praticidade e facilidade de estocagem), margarina e leite, sendo que adolescentes e crianças incorporavam a este último os achocolatados, ausentes na primeira pesquisa. O café da manhã como refeição mais completa foi uma das alterações observadas nos últimos 30 anos, sendo contudo sua estrutura absolutamente periférica em relação à comida propriamente dita.

Na primeira pesquisa, os lanches vespertinos se reduziam apenas ao chá ou ao café, bebidos no espaço da casa pelas mulheres, enquanto as crianças tomavam sorvetes ou comiam doces, segundo a disponibilidade de dinheiro próprio, enquanto o leite, obtido no centro de saúde, servia apenas aos lactantes. Como o café da manhã, os lanches vespertinos tornaram-se rotineiros para casais envelhecidos, crianças e adolescentes, conforme verificado na segunda pesquisa. Na sua composição comparecem, para estes últimos, as bolachas, os refrescos artificiais e refrigerantes; e para os adultos, o café e não o chá, como anteriormente, sendo esta uma outra mudança observada.

Como foi dito, os cardápios da primeira pesquisa eram monótonos, repetitivos e reduzidos ao arroz com feijão, desacompanhados da 'mistura' e concentrados apenas no almoço, enquanto o jantar compunha-se das sopas, significando a dieta empobrecida, ou reduzindo-se aos eventuais sanduíches, significando alguma sofisticação, na escassez, pela presença de embutidos como a mortadela. Na segunda pesquisa não mudou a ordenação da combinação da comida propriamente dita, mas as 'misturas' se diversificaram, tanto por sua maior quantidade quanto pela substituição dos ovos pelas carnes e pela maior presença de verduras e legumes e da sobremesa (bananas e laranjas), sendo as primeiras definidas pela sustância. Observa-se que, embora os grupos mais empobrecidos da segunda geração diversificassem menos a dieta do que os demais, por ocasião da segunda pesquisa no mínimo dispunham de arroz com feijão e de uma 'mistura', entre elas as carnes (bovina ou de frango), consumidas pelo menos uma ou duas vezes por semana, embora no jantar contassem apenas com sopas ou sanduíches, simbolizando essa refeição incompleta um padrão inferior de consumo.

A repartição da comida escassa, por ocasião da primeira pesquisa, privilegiava o pai de família em detrimento dos demais, reservando-se para ele a melhor 'mistura' (ovos e carnes eventuais), especialmente quando levados na marmita para o trabalho, tornando pública essa refeição, que deixa entrever a possibilidade de quem consome. Esse privilégio do pai de família na apropriação da comida reafirma simbolicamente as suas posições no topo da hierarquia da família, juntamente com a de trabalhador. Os efeitos daquele privilégio não eram deliberados e conscientes, embora gerassem a repartição desigual da comida, tornando as mulheres e crianças mais vulneráveis, na situação de maior privação.

Anteriormente, afirmava uma das entrevistadas, pertencente à antiga geração:

> *... era tudo difícil, passei apertada... Passei necessidade... Era fraca e tinha muita anemia... Fiz muito tratamento médico para anemia, com*

> *os médicos do posto de saúde, que mandavam a gente comer fígado de boi, frutas e verduras... alimentar bem; mas... de que jeito? Os filhos também, todos fracos... A gente fazia o que podia, se virava, não tinha escolha, comia o que tinha em casa. Hoje não, hoje eu posso... Posso comer o que tenho vontade, compro o que é necessário, graças a Deus, e até compro alguma coisinha diferente, de vez em quando, mesmo sendo cara..*

Algumas mulheres, pertencentes a ambas as gerações, apresentaram discursos mais igualitários sobre a distribuição da comida entre as diferentes pessoas pertencentes aos grupos domésticos, não reforçando o privilégio do pai de família ou a precedência dos que trabalham sobre os demais. Outras endossavam, como anteriormente, a idéia da distribuição desigual da comida entre os trabalhadores e não-trabalhadores e mantinham o privilégio do pai de família sobre as outras pessoas, reforçando a sua supremacia como mantenedor e trabalhador na divisão sexual dos papéis conjugais.

As refeições feitas no local de trabalho, junto com outros mecanismos adotados pelas políticas de alimentação dos trabalhadores, ofertadas mais amplamente do que antes, interferem na alimentação dos que trabalham e de seus dependentes, reforçando o maior acesso alimentar, e concomitantemente, no plano ideológico, definindo a precedência de quem trabalha no consumo alimentar, ainda que os benefícios decorrentes (cestas básicas e vales-refeições) sejam apropriados e compartilhados coletivamente pelos grupos domésticos.

A comida cotidiana continua servida na casa com informalidade e segundo certas regras de etiqueta e higiênicas aprendidas, entre as quais se destacam: sempre oferecê-la a quem chega a casa à hora das refeições, esperando-se a recusa da parte de visitas inesperadas, exceto daquelas pessoas classificadas como pertencentes 'à casa' (os parentes, principalmente); requerer convite, quando se trata de convidados não parentes; evitar comer de boca aberta, falar ao mesmo tempo que come ou comer usando as mãos e não os talheres – os homens da velha geração ainda se valem de colheres em vez de garfos e facas, bem como dos pratos fundos e não dos rasos, usados pelos demais; lavar as mãos ou se banhar antes de tomar as refeições (em especial os que trabalham e chegam da rua para a casa); oferecê-la com prodigalidade, sendo fartas as porções postas nos pratos e insistente a sua oferta pela dona-de-casa, enquanto os homens costumam gesticular, alisando suavemente o abdome, revelando, neste gesto, a saciedade, o prazer e o gosto de comer, especialmente quando a comida é mais farta. As refeições eram também momentos de socialização de crianças e adolescentes nas regras de com-

portamento e do que é 'bom para comer', ainda que elas resistam e tendam a se comportar como querem.

A forma de realizar as refeições cotidianas na casa pouco se alterou no intervalo das duas pesquisas: mulheres e crianças se serviam na cozinha, que é o espaço da dona da casa e de sociabilidade da família; pai e filhos (do gênero masculino) comiam na sala, assistindo aos programas televisionados, mantendo a prerrogativa masculina de ter a casa como espaço de descanso e lazer, enquanto a dona-de-casa se permitia o lazer apenas no momento noturno, para as telenovelas. Cada um se serve da comida no fogão, conforme chega em casa, sendo que os horários das refeições se regulavam pelas pausas das jornadas de trabalho e estudo das diferentes pessoas dos grupos domésticos ou pelos ritmos de vida dos aposentados e desempregados.

As refeições são momentos de sociabilidade e de encontro das pessoas, marcando-se as cotidianas pela endo-cozinha, segundo Lévi-Strauss (1991), isto é, as reservadas apenas às pessoas da casa ou da família. Por ocasião da primeira pesquisa, apenas mulheres, crianças e adolescentes compartilhavam o almoço, enquanto na segunda se reuniam nesta refeição, na casa, os casais envelhecidos ou aposentados, as viúvas ou os maridos desempregados, acompanhados ou não de algum filho. Geralmente os demais trabalhadores (homens e mulheres), pertencentes aos diferentes grupos domésticos de ambas as gerações, almoçavam nos próprios locais de trabalho.

O jantar compartilhado, simbolizando a refeição da família, se dava com maior freqüência, por ocasião da primeira pesquisa, apenas nos grupos domésticos, passando pela etapa inicial ou em expansão do ciclo de vida. Freqüentemente esses grupos possuíam crianças ainda pequenas e trabalhadores assalariados que cumpriam jornadas diurnas de trabalho. Também o jantar compartilhado por todos os membros não ocorria naqueles grupos, cujos membros (adultos e jovens) cumpriam turnos rotativos de trabalho no setor industrial, passando o grupo doméstico pela etapa amadurecida do ciclo de vida. Nos grupos envelhecidos da primeira geração entrevistada na segunda pesquisa, o casal idoso compartilhava o jantar sem a presença dos netos jovens residentes, freqüentadores de cursos superiores no período noturno, enquanto as mulheres viúvas estavam sós ou acompanhadas de algum filho que chegava do trabalho diurno. Alguns grupos domésticos da nova geração contavam com a presença de crianças e do marido no jantar pelo fato de as mulheres casadas cumprirem jornadas noturnas de trabalho. O jantar compartilhado se torna um acontecimento raro na prática alimentar cotidiana, com tendência a ser substituído pelos lanches.

Portanto, os tipos e as jornadas de trabalho, bem como os horários escolares dos filhos, interferem substancialmente nos horários das refeições cotidianas na casa no contexto urbano, rareando as refeições compartilhadas e reguladas apenas pelo horário do pai de família e orquestradas em torno de sua presença e autoridade. As refeições compartilhadas por todas as pessoas da casa, simbolizando o momento de família, se deslocaram para as não-cotidianas em torno do almoço dominical ou das refeições comemorativas, quando a comida, além de saciar a fome, nutre simbolicamente os elos e as obrigações familiares, como se verá a seguir.

A Comida nas Refeições Não-cotidianas

As refeições não-cotidianas realizadas aos domingos, na Páscoa, no Natal e no Ano-Novo são marcadas pelo tempo de lazer e descanso e pelas comemorações festivas do calendário religioso, cada vez mais profano e mercantil. Eram momentos da família, quando efetivamente pais e filhos, acompanhados ou não de algum parente próximo, se reuniam, compartilhando a comida mais farta, os pratos preferidos, o prazer de comer, alimentando simultaneamente os laços e as relações afetivas. Eram refeições coletivas, que contribuíam para a coesão grupal, em que a partilha da comida era também partilha das sensações (Maciel, 1996), ultrapassando a comida o significado cotidiano tão preso à recuperação.

Para a mulher, eram dias de mais trabalho, de gasto de tempo no preparo dos alimentos, na limpeza da infra-estrutura da cozinha e de utensílios domésticos, pela concentração de maior número de pessoas na casa (noras, genros, filhos e netos) dos casais mais idosos. O almoço dominical ora se dava nas casas maternas da velha geração, ora na de algum(a) filho(a) casado(a), na medida do envelhecimento dos casais da antiga geração, enquanto a segunda geração, mais abastada, costumava fazer essa refeição 'fora de casa', em algum restaurante da cidade, como forma de lazer, e os mais empobrecidos as faziam nas próprias casas ou nas paternas ou maternas. A velha geração insistia, em seu discurso, na regra de não comer fora de casa, seja pelo custo, seja por não confiar na higiene e na limpeza da comida feita por desconhecidos, não recusando, entretanto, a comida comercializada sob o rótulo de 'comida caseira' e ofertada por pequenos estabelecimentos comerciais ('frango assado' e algum tipo de massa), incorporada aos cardápios dominicais. Qualificavam positivamente essas comidas por lhes poupar o tempo de trabalho ou pela praticidade, obtendo para si maior tempo de descanso e lazer aos domingos no contexto da segunda pesquisa, o que era impensável 30 anos antes.

O cardápio considerado adequado para as refeições festivas pouco diferia do dominical, incluindo pratos como macarronada com molho de tomate e carne, frango assado ou carne bovina cozida com molhos ou frita, sob a forma de bifes, e legumes preparados com molho de maionese. Na segunda pesquisa acrescentavam outros pratos, como lasanha, arroz de forno, bife à milanesa ou rolê, e principalmente o churrasco – eventualmente, a feijoada. A comida marcava-se pela maior quantidade de pratos – combinações mais complexas e elaboradas de alimentos e ingredientes, acentuando os sabores, a estética – e necessariamente pela presença de molhos em certos pratos, completando-se pela sobremesa (pavês e gelatinas). Se havia impossibilidade material de diferenciar a comida dominical da cotidiana, segundo os relatos dos grupos empobrecidos da primeira pesquisa, o mesmo não ocorria no momento da segunda pesquisa, cujos cardápios diversificados e fartos das refeições festivas ou dominicais motivavam comentários feitos à pesquisadora, revelando o maior *status* social e um padrão mais elevado de consumo, como também o prazer de comer e de compartilhar a refeição com a família.

Cada um dos pratos utilizados tem história, não apenas ligada à culinária popular. Particularmente, a feijoada se mantém como prato símbolo de nacionalidade, como lembrado por Fry (2002), e o churrasco, especialidade e prato típico do Rio Grande do Sul, de acordo com Maciel (1996) tem a sua versão paulista recriada segundo as diferenças de classe e as regiões. Transforma-se no 'churrasquinho' composto de carnes cortadas em bifes ou em pedaços pequenos, dispostos em espetos; de asas de frango ou de lingüiça suína, assadas na grelha sobre as brasas, em alguma churrasqueira improvisada, somando quantidades menos fartas e diversificadas nos tipos e cortes de carnes, diferenciadas do churrasco, composto de cortes de carne bovina de primeira categoria, como picanha e alcatra, consideradas mais nobres, embora se completasse com a carne de frango, costela e lingüiça.

As carnes assadas eram servidas, no churrasco, com pão e molho vinagrete, usualmente desacompanhadas de saladas. Cerveja para os jovens e adultos do gênero masculino e os refrigerantes para as mulheres casadas e crianças eram indispensáveis e, junto com a música, animavam a conversa e o prazer de compartilhar a comida mais abundante. A feitura do churrasco, comandada pelos homens, simbolizava a ligação da carne com o masculino, como também se inverte nesse tipo de refeição a centralidade da mulher na cozinha, que passa a ser ocupada pelos homens. Elas se encarregavam do preparo dos alimentos acessórios das carnes, como a sobremesa e o molho vinagrete, lidando com verduras e doces, associadas simbolicamente ao feminino, restando-lhes ainda reordenar e limpar a infra-estrutura e os utensílios culinários utilizados, que fazem parte de seu domínio nas atividades culinárias cotidianas.

A comida destinada a convidados não difere do cardápio dominical. Nas refeições em que tive oportunidade de participar como convidada de alguns grupos domésticos, por ocasião da primeira pesquisa, arroz com feijão e ovo frito foram oferecidos por um deles empobrecido, passando pela etapa inicial do ciclo de vida, com muitos filhos e apenas o pai trabalhador na construção civil, enquanto num outro grupo, passando pela etapa amadurecida do ciclo de vida e de trabalhadores fabris, a comida oferecida foi o arroz, a polenta e a carne cozida com molho, seguida da sobremesa. Os convidados são, como antes, raros e apenas restritos a parentes ou aos considerados amigos, vindos de outras cidades ou estados. A hospitalidade que cerca a comida oferecida, sendo tão cara a todas as classes sociais no Brasil, como sugere DaMatta (1986), se junta à prodigalidade de oferecer, que é valor para os pobres (Sarti, 1996).

Ainda que a situação de maior privação de 30 anos antes e a maior abundância recente pudessem se refletir nas diferenças da comida oferecida, a prodigalidade exercida como regra e como valor nunca foi dispensada. Cada visita feita em função das entrevistas se acompanhou do oferecimento, pela dona de casa, de um 'cafezinho' preparado na hora ou, por ocasião da segunda pesquisa, de um copo de refresco artificial ou refrigerante. Mais raramente foi servido um 'doce caseiro', preparado com frutas dos quintais pelas mulheres da geração mais velha, simbolizando essas bebidas e esses doces ofertados a hospitalidade e a acolhida à casa.

Conclusão

Comer para trabalhar e viver, como foi dito, é o significado genérico e instrumental da comida na ideologia da classe trabalhadora, tão intimamente ligada à vida, à recuperação e à garantia da força e da resistência para trabalhar e reproduzir socialmente, sendo a alimentação parte desse processo. Comida comporta outros significados, como vimos, ora equivalendo à refeição, confundindo-se com o próprio ato fisiológico de comer, ora se prendendo aos efeitos corporais em torno das sensações estomacais percebidas, traduzidas em maiores ou menores graus de saciedade. O maior grau de satisfação da alimentação obtida foi percebido pelas sensações estomacais como uma das mudanças nas representações sobre a comida apropriada, que se funde com a idéia de ter feito refeição, tanto pelo maior acesso à comida e pela freqüência do comer quanto por aquela manifestação concreta e corporal de estar saciado e não de estômago vazio, segundo as sensações percebidas 30 anos atrás.

A visão mais gratificante da realidade alimentar atual se contrapõe à referência à dieta enfraquecida dos primeiros tempos vividos na cidade, que por sua vez também era comparada com a 'fartura' da dieta obtida na zona rural, sempre mencionada de forma idealizada e em comparação a diferentes experiências, variáveis no tempo.

Na pesquisa de 2002, verificou-se que a idéia de saciedade coincidia com a de maior acesso à comida e de sua disponibilidade no almoço e no jantar, e não com a sua concentração apenas no almoço, demonstrando a maior escassez por ocasião da primeira pesquisa. As possibilidades do acesso desigual à comida entre as diferentes pessoas dos grupos domésticos, em função de seus posicionamentos diferenciados na estrutura da família ou no mercado de trabalho, conviviam nas idéias de ambas as gerações com o acesso mais igualitário de todas as pessoas dos grupos domésticos à alimentação, sem favorecimento do pai de família ou daqueles que trabalham. Essa ambigüidade das idéias permite afirmar que não foi inteiramente modificada a divisão de papéis familiares entre o casal e suas correspondentes obrigações diante da unidade doméstica, que se filtram pelas relações dessa unidade doméstica com o mercado de trabalho.

Foi possível constatar, por ocasião da segunda pesquisa, a maior diversificação da comida pela incorporação de 'misturas', variando o cardápio semanal e o das refeições não cotidianas, quando são consumidas com maior freqüência as carnes ou outros pratos preferidos, alimentando simultaneamente os elos, a sociabilidade, o prazer de comer e comemorar, sem que essas dimensões culturais e sociais da comensalidade se excluíssem das menores chances anteriores de realizar essas refeições ou de variá-las. Vale lembrar que a comida é algo mais do que comer, embora seja necessidade biológica. A alegria de comemorar, de reunir a família em certas ocasiões, especialmente como foi visto, nas refeições não-cotidianas, transforma em prazer a atividade comensal, trazendo efeitos no estreitamento dos elos entre as pessoas da família, ampliando o senso de identidade e de ligação.

Os padrões e as estruturas das refeições são culturalmente específicos para cada sociedade, e os seus arranjos refletem a continuidade das identidades sociais, da tradição e do costume, os gostos, os sabores específicos e aprendidos, simbolicamente ligados ao materno, ao artesanal e à casa. Por essa razão, apesar de algumas mudanças observadas na composição mais diversificada das refeições cotidianas e de algumas incorporações alimentares na composição do café da manhã e dos lanches vespertinos, há continuidade no padrão esperado das combinações alimentares, dos tipos de alimentos e ingredientes, modos e formas de preparo considerados adequados e sempre a cargo da mulher. As inovações parecem se processar especialmente em relação ao consumo infantil e dos adolescen-

tes, por meio de alguns alimentos processados, refrigerantes e sucos artificiais, enquanto as cervejas entram pelas mãos dos jovens no espaço doméstico, saindo de seu confinamento anterior aos espaços públicos dos bares, e as mulheres consomem bebidas alcoólicas clandestinamente no espaço da casa e não da rua.

A provisão e a organização do consumo alimentar se imbricam nas teias das obrigações e dos deveres conjugais, impondo-se a alimentação como necessidade coletiva do grupo doméstico, dever moral do pai de provê-la e da mulher de organizar e gerenciar o consumo doméstico, modelo tradicional dos papéis conjugais que permaneceu inalterado nos últimos 30 anos, ainda que as mulheres casadas participem, mais intensa e regularmente, do trabalho remunerado do que antes, tornando-se provedoras efetivas da comida nas situações de desemprego dos maridos ou quando a sós, chefes de família. Mantém-se ideologicamente e como valor o pai de família como provedor e principal responsável pela alimentação da família.

Diante das diferenças dos arranjos dos grupos domésticos, tornou-se mais escassa a oportunidade de contar com o trabalho dos filhos (adolescentes e jovens) na ampliação do fundo coletivo para o consumo em relação a 30 anos atrás. São também os grupos domésticos envelhecidos, contando com os benefícios mais elevados de aposentadorias, associados aos da nova geração com vínculo estável de trabalho no setor público local, os que conseguem obter a sempre relativa estabilidade alimentar. O próprio fundo coletivo para o consumo, embora subordinado às flutuações do mercado de trabalho, se completa mais regularmente do que 30 anos atrás com os benefícios das políticas de alimentação dirigidas aos trabalhadores, persistindo os apoios de parentes e das instituições sociais e, menos freqüentemente, os dos vizinhos, cujos elos parecem mais frágeis na nova geração do que na antiga.

O fato é que escassez e prosperidade, tradição e praticidade dos estilos de consumo alimentar urbanizado convivem contraditoriamente nas representações e nas práticas alimentares efetivas, assentadas basicamente sobre a dieta tradicional consolidada em torno do arroz com feijão e 'misturas' preparados na casa pela mulher, simbolizando o materno e o artesanal, marcando a identidade e as fronteiras do grupo social, o gosto, os sabores e odores cultivados e aprendidos, além das possibilidades do bolso. A discussão sobre as diferenças de gosto, associada ao conceito de *habitus* de classe (Bourdieu, 1988), chamou a atenção para o gosto do luxo e da liberdade, que são elitistas, oposto ao gosto da necessidade das classes trabalhadoras.

O gosto do luxo e o da necessidade são cultivados pelo processo de socialização e se incorporam como estilos de classe naturalizados. Por essa razão, as

escolhas alimentares não são apenas regidas pelo aspecto econômico porque incluem a aprendizagem do que se come, a qual é específica nas diferentes classes sociais. As tradições e o costume alimentar, acumulados historicamente, estão presentes na estruturação daquelas práticas e nas escolhas alimentares que, embora mais resistentes às mudanças, sofrem os efeitos do modo de vida urbano-industrial nas formas de abastecer, na organização do tempo de trabalho e lazer. Esse modo de vida interfere na organização do trabalho doméstico ligado à cozinha, nos horários de realização das refeições na casa, que se tornaram mais tardias e menos compartilhadas coletivamente no cotidiano pelas pessoas dos grupos domésticos, como componentes de outras mudanças observadas.

O fato de fazer refeições fora do espaço da casa sempre se deu em função do trabalho ou estudo dos jovens nesse segmento de famílias de trabalhadores urbanizados. A marmita preparada pela mulher na casa e levada pelos trabalhadores ao trabalho aos poucos é substituída, para algumas categorias de trabalhadores(as) pertencentes aos grupos domésticos estudados de ambas as gerações, pelo uso de outras modalidades de serviços de refeições, diversificadas durante os últimos 30 anos por influência das políticas empresariais e governamentais de alimentação aos(às) trabalhadores(as), vinculados(as) ao mercado formal de trabalho. No plano das representações a comida servida nunca substitui a 'comida caseira', preparada pela mulher e na casa.

Deve-se observar que a bagagem de conhecimento dietético tradicional acumulado entre as gerações parece mais compartilhada pela antiga geração do que pela nova, embora ambas incorporem aos seus discursos a referência aos termos da dietética científica, tais como: 'vitamina', 'potássio', 'ferro', 'fósforo', 'cálcio', que foram aprendidos com os profissionais da saúde nos contatos bastante freqüentes de ambas as gerações com os serviços de saúde, que lhes são muito mais acessíveis do que anteriormente. Essas referências convivem, nos discursos, com as da dietética tradicional, e os seus significados não correspondem aos da dietética científica como nutrientes. Esses discursos se referem genericamente a 'sustância' e 'fortidão' principalmente como qualidades dos alimentos e da própria dieta na sua relação com o corpo.

A comida apropriada e acessível suscita ainda representações em torno da sociedade e das diferenças sociais percebidas entre ricos e pobres. Se anteriormente a falta de acesso à carne servia para demarcar as diferenças sociais, atualmente são as comidas preparadas industrialmente, os alimentos congelados e em conserva que as encarnam. Esses alimentos são recusados pela antiga geração, por não se integrarem às formas de preparo artesanal e caseiro, centrado nas obrigações morais da dona-de-casa, que os concebe como alimentos 'artificiais',

opostos aos 'naturais', excluindo-se do que considera comida propriamente dita. Eles se apresentam como 'novidades' que vão compondo as aspirações de consumo da segunda geração mais abastada, enquanto aqueles ainda empobrecidos, pertencentes a essa geração, continuam marcando as diferenças sociais na alimentação pela falta de acesso à carne bovina e pela baixa diversificação das 'misturas', que compõem as suas aspirações atuais, comparáveis às postas similarmente pela antiga geração há 30 anos.

A categoria 'comida' agrega um conjunto de representações que tanto falam das condições de sobrevivência e reprodução e das diferenças sociais quanto da família, das responsabilidades conjugais e, principalmente, da mulher, da casa, de suas obrigações perante o marido e os filhos e de sua relação com o outro, persistindo a alimentação como arena feminina e sob o controle da mulher – fato que não se alterou durante os 30 anos transcorridos entre a primeira e a segunda pesquisas.

NOTAS

1 Segundo as informações do Censo Demográfico, a população do município de Paulínia somava, em 2000, 47.735 habitantes, alcançando a taxa de urbanização de 87,7%, (IBGE, 2000) enquanto em 1973 a população do município era de 10.708 habitantes, dos quais quase 70,0% residiam na zona rural (Unicamp, 1973). Naquele ano, 39% da população economicamente ativa estavam no setor secundário (nas indústrias ou na construção civil); 25,4% se ocupavam nas atividades primárias, 21,1% nas terciárias e 13,7% não foram especificados pelos critérios do censo. Em 2000, 35% se ocupavam nas atividades do setor secundário e apenas 2,2% nas do setor primário, enquanto 62% se concentravam no setor terciário, especialmente nas atividades comerciais e nos serviços, destacando-se nestes últimos a administração pública.

2 O Programa de Alimentação aos Trabalhadores (PAT), criado em 1976, é uma estratégia de subsídio do governo e empregadores de 8% do preço final de pequenas (até 300 calorias) e de grandes refeições (até mil calorias), fornecidas aos trabalhadores formalmente vinculados ao mercado de trabalho. Inclui benefícios como refeições nos restaurantes ou fornecidas por terceiros, vale-refeição e cestas básicas. Somente em 1990 foi instituído o vale-refeição para a compra de alimentos *in natura* nos estabelecimentos comerciais. O maior índice de cobertura do vale-refeição e da cesta básica alcançou 24,9% da população adulta de 20 anos e mais na região Sudeste (Burlandy & Anjos, 2001).

3 O estudo multicêntrico sobre o consumo alimentar (Galeazzi, Domene & Schieri, 1997) que envolveu cinco cidades brasileiras, incluindo Campinas, mostra que entre os 16 principais alimentos, fontes de energia, das faixas de renda familiar *per capita*

de 1 a 5, estão os seguintes itens: arroz, feijão, óleo de cozinha, açúcar, pão francês, leite, farinha de trigo, macarrão, carne bovina sem osso e carne bovina de primeira, refrigerante, frango, fubá de milho, pão de fôrma, lingüiça, salsicha, óleo de cozinha. Destes alimentos, oito estão entre os dez primeiros até a quinta faixa de renda, sendo que o arroz ocupa a primeira posição, seguido do óleo de cozinha e do açúcar, entre as fontes de fornecimento de energia, enquanto o feijão variou entre a 4ª e a 6ª posições, chamando a atenção o consumo de carne bovina sem osso, ocupando entre a 10ª e a 12ª posições. O leite variou entre a 5ª e a 6ª posições, enquanto o refrigerante variou da 9ª à 15ª posições. Da mesma forma as bolachas doces e salgadas apareceram entre os alimentos, fontes de energia, em quatro das cinco cidades estudadas, ocupando, respectivamente, o 15° e o 25° lugares em importância, na cidade de Campinas, em relação a todas as faixas de renda consideradas no estudo.

4 Turmo (1995) observou, nas famílias de baixa renda espanholas que sofreram penúria e fome após a Segunda Guerra Mundial, o não-reaproveitamento das sobras alimentares por outros procedimentos culinários, que era feito pelas mulheres burguesas, enquanto Grignon e Grignon (1980) chamaram a atenção para o uso das técnicas de congelamento modernas e econômicas, como meios de poupar o tempo de trabalho doméstico de mulheres francesas originárias da zona rural por eles entrevistadas.

5 Observou-se, em ambas as pesquisas feitas, e concordando com os achados de outros autores (Peirano, 1975; Brandão, 1981), a falta de uniformidade nas classificações alimentares, seja na inclusão ou exclusão de alimentos nas diferentes categorias classificatórias, que variam segundo os informantes e as regiões onde se inserem, seja nas justificativas e explicações dadas, que variam segundo o contexto cultural e as inclinações individuais para seguir as regras (Mathews, 1983). Confirma-se ainda o estudo de Brandão mencionado sobre a relatividade das regras tradicionais de evitação dos alimentos, associadas a estados como puerpério, gravidez e menstruação entre trabalhadores urbanos que não seguem um padrão comportamental a respeito, enquanto a referência às dietas, prescritas pelos médicos em função de doenças como hipertensão e diabetes, ganham relevância nas informações, sem que fossem rigorosamente seguidas, de acordo com nossas observações na segunda pesquisa e nas duas gerações consideradas.

Referências Bibliográficas

BILAC, E. D. *Famílias Trabalhadoras: estratégias de sobrevivência.* São Paulo: Símbolo, 1978.

BOURDIEU, P. *Distintion: a social critique of the judgment of taste.* London: Routlege & Kegan Paul, 1988.

BRANDÃO, C. R. *Plantar, Colher, Comer.* Rio de Janeiro: Global, 1981.

BURLANDY, L. & ANJOS, L. A. Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste. *Cade*, 7(6):20-35, 2001.

CALDEIRA, T. P. R. *A Política dos Outros: o cotidiano dos moradores da periferia e o que pensam do poder e dos poderosos*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

CANESQUI, A. M. *Comida de Rico, Comida de Pobre: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*, 1976. Tese de Doutorado, Campinas: Faculdade de Ciências Médicas, Unicamp. (Mimeo.)

CARVALHO, I. M. M. & ALMEIDA, P. H. Família e proteção social. *São Paulo em Perspectiva*, 17(2):109-122, 2003.

CARVALHO, M. M. & SOUZA, G. A. A. A produção do desenvolvimento do capitalismo em Salvador. In: SOUZA, G. A. A. & FARIA, W. (Orgs.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Petrópolis: Cebrap, Vozes, 1980.

CASOTTI, L. et al. Consumo de alimentos e nutrição: dificuldades práticas e teóricas. *Cadernos de Debate*, 4:26-39, 1998.

DaMATTA, R. *O que Faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DaMATTA, R. Unanimidades nacionais. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, Caderno 2, 08 ago. 2003. p. 12.

DOUGLAS, M. & ISHERWOOD, B. *The World of Goods: towards an anthropology of consumption*. 2.ed. London, New York: Routledge, 1996.

DUARTE, L. F. *Da Vida Nervosa nas Classes Trabalhadoras*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, CNPq, 1986.

DURHAN, E. R. *A Caminho da Cidade*. São Paulo: Perspectiva, 1973.

FAUSTO NETO, A. M. Q. *Família Operária e Reprodução da Força de Trabalho*. Petrópolis: Vozes, 1982.

FRY, P. Feijoada e *soul food*: 25 anos depois. In: ESTERCI, N. et al. (Orgs.) *Fazendo Antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: DP&A, Capes, Proin, 2002. p. 35-54.

GALEAZZI, M. A. M.; DOMENE, S. M. A. & SCHIERI, R. (Orgs.) *Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar*. Campinas: Universidade Estadual de Campinas/Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 1997 (Cadernos de debate, vol. especial).

GOFFTON, L. The rules of the table: sociological factors influencing food choice. In: RITSON, C.; GOFFTON, L. & McKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1986. p. 127-125.

GOLDANI, A. M. Las familias brasileñas y sus desafios como factor de protección ao final do siglo XX. In: GOMES, C. (Ed.) *Procesos Sociales, Población y Familia: alternatives teoricas y empiricas en las investigaciones sobre la vida domestica*. Cidade do México: Miguel Angelo Porrua, 2002. p. 270-298.

GRIGNON, C. & GRIGNON, Ch. Styles d'alimentation et goût populaires. *Revue Française de Sociologie*, 21:531-570, 1980.

GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas de Ciências Sociais em Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979. (Mimeo.)

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Demográfico 2000.

INSTITUTO DE PESQUISAS ECONÔMICAS APLICADAS. Um Balanço das Ações de Governo de Combate à Fome e à Miséria. Brasília, 1984. (Mimeo.)

JAMES, A. Confection, conection's, conceptions. In: WHITES, B. (Ed.) *Popular Culture: past and present.* New York: Redgrave Publishing Company, 1981.

LESSER, D.; HUGES, D. & MARSHALL, D. Researching the food consumer: tecniques and practice in the U.K. and North America. In: RITSON, C.; GOFFTON, L. & McKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer.* Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1986. p. 171-194.

LÉVI-STRAUSS, C. *O Cru e o Cozido.* São Paulo: Brasiliense, 1991.

LINS E SILVA, T. Os curupiras foram embora: um estudo sobre alimentação e reprodução da força de trabalho entre camponeses paraenses. In: GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas em Ciências Sociais e Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979. (Mimeo.)

LOYOLA, M. A. *Médicos e Curandeiros: conflito social e saúde.* São Paulo: Hucitec, 1984.

MACEDO, C. C. *A Reprodução da Desigualdade.* São Paulo: Hucitec, 1979.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, 4:34-48, 1996.

MARCIER, M. H. F. C. Padrões alimentares de um grupo de camponeses numa situação de expropriação no estado do Maranhão. In: GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas em Ciências Sociais em Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979.

MARIN, M. C. Alternativas de trabalho e estratégias de consumo de operários numa grande cidade regional. In: LOPES, J. S. L. et al. (Orgs.) *Mudança Social no Nordeste.* Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

MATHEWS, H. F. Context-specific variation in humoral classification. *American Anthropologist*, 85:826-847, 1983.

MONTALLI, L. Relações família-trabalho: reconstrução produtiva e desemprego. *São Paulo em Perspectivas*, 17(2):123-135, 2003.

MONTALLI, L. & LOPES, G. Relações familiares e trabalho feminino na região metropolitana de São Paulo na década de 90. XIII Encontro Nacional da Associação Brasileira de Estudos Populacionais. Ouro Preto: Associação Brasileira de Estudos Populacionais, 2002. (Mimeo.)

MURCOTT, A. You are you eat: anthropological factors influencing food choice. In: RITSON, L.; GOFFTON, L. & McKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer.* Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1988. p. 107-125.

OLIVEIRA, J. S. Hábitos e padrões alimentares de um grupo de operários no Rio de Janeiro. Relatório do Grupo de Pesquisas do Museu Nacional. Projeto Hábitos e Ideologia Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1976. (Mimeo.)

OLIVEIRA, F. A produção dos homens: notas sobre a reprodução da população sob o capital. *Estudos Cebrap*, 16:1-36, 1979.

OLIVEIRA, M. C. A família brasileira no limiar do ano 2000. *Estudos Feministas*, 1:54-63, 1996.

PEIRANO, M *Proibições Alimentares em uma Comunidade de Pescadores*, 1975. Dissertação de Mestrado, Brasília: Universidade de Brasília. (Mimeo.)

PRÉTECEILLE, E. Besoins sociaux et socialisation de la consommation. *La Pensée*, 180:75-85, 1975.

ROCHA, M. G. From resources of poverty to poverty of resources? The erosion of a survival model. *Latin American Perspectives*, Issue 119, 28(4):72-100, 2001.

SARTI, C. A. *A Família como Espelho: um estudo da moralidade dos pobres*. São Paulo: Autores Associados, 1996.

TURMO, I. G. *Comida de Rico, Comida de Pobre: los hábitos alimentícios en el Occidente Andaluz (siglo XX)*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1995.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Faculdade de Ciências Médicas, Departamento de Medicina Preventiva e Social. Censo Demográfico e Sanitário de Paulínia, 1973. (Mimeo.)

VIANNA, A. A. R. Estratégias de sobrevivência num bairro pobre de Salvador. In: SOUZA, G. A. A. & FARIA, W. (Orgs.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Petrópolis: Cebrap, Vozes, 1980. p. 45-69.

WHITEHEAD, T. Sociocultural dynamics and food habits in a southern community. In: DOUGLAS, M. (Ed.) *Food and Social Order*. New York: Russel Sage Foundation, 1984.

WOORTMANN, K. Casa e família operária. *Anuário Antropológico*, 80:119-150, 1982.

WOORTMANN, K. A família trabalhadora: um jeito de sobreviver. *Ciência Hoje*, 3(13):26-31, 1984.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Dados*, 29(1):103-130, 1986.

ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: ALMEIDA, M. S. K. et al. *Colcha de Retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 161-184.

ZALUAR, A. *A Máquina e a Revolta: as organizações populares e o significado da pobreza*. São Paulo: Brasiliense, 1985.

10

Alimentação e Saúde nas Representações e Práticas Alimentares do Comensal Urbano

Rosa Wanda Diez Garcia

Depois da Segunda Guerra Mundial, pesquisas sobre o perfil epidemiológico das doenças passaram a sustentar uma associação causal entre alimentação e doenças crônicas como as enfermidades cardiovasculares, diversos tipos de câncer, diabetes, entre outras que provocaram mudanças na nossa relação com a comida. Esse novo perfil epidemiológico caracterizado por doenças crônicas degenerativas associadas à alimentação, ao sedentarismo e a outros fatores impostos pela vida urbana, que num primeiro momento predominou nos países desenvolvidos, é considerado um problema de saúde pública também nos países pobres.

A idéia de que o que é gostoso comer pode ser perigoso para a saúde vem acompanhada da valorização de um estilo de vida saudável, de um corpo atlético, que impõem um novo gênero de vida regrada. O cumprimento de uma nova pauta de cuidados que envolvem principalmente a alimentação e a atividade física determinará os riscos de vida a que estamos sujeitos, provocando mudanças significativas na nossa relação com a comida.

Se do ponto de vista biológico temos certas necessidades nutricionais, do ponto de vista sociocultural também temos necessidades a serem preservadas por meio da alimentação. Campos (1982) assinala a tendência de se transformar cada vez mais o ato de se alimentar em um processo mecânico, no qual os prazeres da mesa vêm acompanhados por inquietações em relação à saúde.

Já não é mais sem culpa que nos sentamos à mesa para desfrutar da comida. Na medida em que a alimentação, como prática que embute a condição social, a cultura e a psicologia no mesmo ato biológico de sobrevivência, passa a se integrar à lógica da medicalização, o universo que a circunda será reorganizado segundo essa matriz.

Qual o impacto da preocupação com a saúde no comportamento alimentar quando esta implica mudanças na alimentação que não coincidem com as práticas alimentares construídas socialmente? É a pergunta a que pretendo responder aqui,

com foco no meio urbano, porque é nele que essas questões estão mais presentes em virtude da maior exposição da população a pressões de caráter sanitário difundidas pelos meios de comunicação.

Os dados obtidos nesta pesquisa foram colhidos por meio de entrevista semi-estruturada, realizada com funcionários administrativos da Secretaria de Habitação da Prefeitura Municipal de São Paulo, localizada no Edifício Martinelli, situado no miolo urbano da cidade de São Paulo. Foram entrevistados 21 funcionários, dez do sexo feminino e 11 do sexo masculino. Todos desempenhavam função administrativa: 13 oficiais da administração geral; dois assistentes administrativos; dois auxiliares de pesquisa; dois encarregados de setor; um auxiliar de escritório; e um secretário. A maioria (17 indivíduos) tinha o Segundo Grau (Ensino Médio) completo, um dos entrevistados tinha o Primeiro Grau (Ensino Fundamental) completo e três tinham título universitário sem nunca terem exercido a profissão. A idade dos entrevistados variou de 20 a 54 anos. Quatorze entrevistados eram paulistanos e viveram sempre em São Paulo, três eram do interior paulista e quatro vieram de outros estados. Os relatos que subsidiam a discussão aqui proposta foram organizados por categorias temáticas: 'como as pessoas avaliavam sua alimentação'; 'alimentos considerados bons e ruins'; 'relatos sobre experiências com doenças que implicam cuidados com a alimentação' e 'práticas alimentares que representam cuidados com a saúde'. No entanto, essas categorias não são fruto de perguntas diretas, foram extraídas posteriormente dos relatos a partir de questões como: qual a opinião do entrevistado sobre a alimentação no centro da cidade de São Paulo, o que achava da limpeza dos restaurantes nos quais comia, o que gosta de comer, que tipo de preocupação ele tem com a comida e quais as diferenças entre comer em casa e comer na 'rua'. Foi realizada também uma análise vertical avaliando coerências e contradições do discurso de cada entrevistado.

Implicações da Intervenção Sanitária na Alimentação

Fischler (1989) suscita questões interessantes para refletirmos sobre as implicações de intervenções nos hábitos alimentares a partir de razões sanitária, médica, econômica e comercial, entre outras, sem levarmos em conta as dificuldades e conseqüências desconhecidas devidas ao conhecimento ainda embrionário sobre a construção do comportamento alimentar. Para esse autor, a tentativa de modelar o comportamento alimentar, segundo progressos e flutuações do co-

nhecimento nutricional, não pode desconhecer suas implicações técnicas, metodológicas, epistemológicas e éticas.

Para Fischler (1995), o comportamento alimentar pode ser explicado pelo 'paradoxo do onívoro', que coloca o homem diante da contradição de ser capaz de inovar e conservar uma variedade suficiente na alimentação para atender às suas necessidades nutricionais, devendo desconfiar da novidade porque o alimento desconhecido representa um risco potencial. É por meio desse paradoxo que o autor tenta explicar o complexo sistema alimentar das diferentes culturas culinárias que comportam um conjunto de regras, representações e práticas profundamente variáveis de uma cultura para outra. Segundo ele, dois tipos de coação estão presentes no comportamento alimentar: a coação biológica, que diz respeito à sua condição de onívoro; e a coação cognitiva, de conteúdo não-fisiológico, mas ligada funcionalmente ao sistema nervoso central, determinada por crenças, representações, superstições e, portanto, pelo pensamento mágico, presente no pensamento ocidental, que provoca efeitos orgânicos e necessidades coerentes para o sujeito. Ambos os elementos, a coação biológica e a cognitiva, não permitem encararmos a alimentação como uma questão de pura engenharia nutricional (Fischler, 1989).

Admitindo a teoria de Karl Popper, segundo a qual uma teoria científica pode ser refutável a todo instante, Fischler apresenta as seguintes questões: qual critério permitirá a utilização de uma verdade científica como linha de ação de uma política sanitária? É possível desconhecer as dificuldades técnicas e metodológicas no que diz respeito à função social e cultural da alimentação e notadamente como aspecto central de identidade? Há, num sistema culinário, estruturas culturais do gosto e do sentido nas práticas sociais que podem ser modificadas e internalizadas pela sociedade sem que se questione quais as implicações éticas das dificuldades objetivas que serão impostas?

Mais que qualquer outra prática, a alimentação tem sido apontada entre os responsáveis pelas principais doenças crônico-degenerativas típicas do mundo ocidental. Indubitavelmente, numerosos outros componentes da vida moderna estão interferindo no estado de saúde. O modo de vida está entre as principais causas das doenças crônicas do mundo ocidental, conforme a análise dos modelos etiológicos exógenos das doenças contemporâneas (Laplantine, 1991). Sendo produto do 'meio social' ou do 'modo de vida', a poluição atmosférica, os ruídos, as condições de vida, o sedentarismo, a obesidade e a alimentação são parte da etiologia dessas doenças.

Assim, a alimentação tem sido perseguida como responsável pelas doenças atuais. Menos como fator causal de doença que possa ser posto em relação a outros fatores, a alimentação tem sido apontada como fator diretamente responsá-

vel por ela. Mantendo esse argumento etiológico explicativo das enfermidades, temos a considerar que a alimentação pode ser um entre outros tantos fatores, ou a conjugação desses fatores etiológicos. O quanto cada um desses elementos é responsável por uma ou outra doença é uma afirmação que só é feita em função dos métodos disponíveis de mensuração de variáveis previsíveis. Nesse 'modo de vida', responsável pelo perfil epidemiológico das doenças contemporâneas, podemos separar os fatores entre aqueles que estão na alçada de resoluções individuais e aqueles que pertencem à macroestrutura social e econômica. A alimentação, bem como a atividade física, está entre os poucos e prováveis focos de intervenção sanitária ao alcance das instituições de saúde, visto que a poluição ambiental, o estresse da vida urbana, as condições de trabalho e de vida estariam num outro plano de intervenção. Como esses fatores pouco têm a ver com a intervenção dirigida ao indivíduo, pois pertencem à macroestrutura socioeconômica da organização da sociedade, são colocados num plano abstrato pelo discurso científico que fundamenta as ações técnicas profissionais. A ênfase passa a centrar-se nas recomendações de responsabilidade do sujeito. A alimentação é um desses focos de intervenção adequados a serem objetos de intervenção no plano individual. Subjacente à atribuição exógena da causalidade, está a responsabilização do sujeito para a eficácia da intervenção.

Pressões de caráter sanitário sobre a alimentação são difundidas em diferentes instâncias. A publicidade, hoje em dia, apropriou-se do discurso técnico-científico e o utiliza para adicionar ao produto alimentício uma vantagem de caráter terapêutico, que faz com que conceitos sobre alimentação vinculada à saúde estejam amplamente difundidos (Gracia, 1996).

As Representações Sociais sobre Alimentação e Saúde

Entendemos por comportamento alimentar não apenas as práticas observadas empiricamente (o que comemos, quanto, como, quando, na companhia de quem e onde), mas também os aspectos subjetivos que envolvem a alimentação: os socioculturais e os psicológicos (alimentos e preparações apropriados para situações diversas; escolhas alimentares; comida desejada e apreciada; alimentos e preparações que gostaríamos de apreciar; a quantidade de comida que pensamos que comemos etc.). A metodologia deste trabalho contempla os aspectos subjetivos do comportamento alimentar, por entendermos que estes balizam as práticas alimentares.

Utilizamos como referencial para análise do discurso dos entrevistados o conceito de representação social (Moscovici, 1978; Jodelet, 1988) com o objetivo de apreender o que eles pensam sobre alimentação e como suas concepções influenciam o comportamento alimentar. A representação social é a construção mental da realidade que permite a compreensão e a organização do mundo, bem como é a que orienta o comportamento. Os elementos da realidade, os conceitos, as teorias e as práticas são submetidos a uma reconstituição com base nas informações colhidas e na bagagem histórica (social e pessoal) do sujeito, permitindo, dessa forma, que se tornem compreensíveis e úteis. Nesse processo, as representações sociais tornam um objeto significante, introduzindo-o num espaço comum, digerindo-o de forma a permitir sua compreensão e sua incorporação como recurso peculiar ao sujeito.

Por meio da comunicação, o objeto (humano, social, material ou uma idéia) será apreendido através de uma lente impregnada de valores e conceitos significantes já existentes na bagagem histórica do sujeito; ou seja, o objeto é selecionado e integrado numa rede que traduz algo significante para o sujeito. A aproximação da realidade externa, de modo a torná-la próxima e perceptível, é uma facilidade proporcionada pelas representações, trazendo o mundo externo para o repertório pessoal do indivíduo. Assim, um conceito, uma abstração, passa a ter uma existência real por meio da sua apropriação pelas representações sociais, consideradas uma forma de conhecimento do senso comum, elaborado e compartilhado socialmente.

É por meio das representações sociais que pretendemos nos aproximar do comportamento alimentar, com o intuito de compreender como as informações sobre alimentação associadas à saúde são incorporadas pelo sujeito, de modo que ele as integre ao seu repertório (formado por diferentes tipos de informação, de costumes, de valores etc.) e também as utilize como balizadora de suas práticas alimentares.

O uso de termos como 'alimentação' e 'nutrição' condizem, principalmente este último, com o enfoque da 'norma', da dieta regulada. Ao contrário, 'comida' retém a idéia de uma forma isenta de valores nutricionais, mas retratando percepções que dizem respeito à alimentação.[1] No primeiro caso, por ser um termo de caráter técnico, embute-se na palavra uma matriz que recupera representações com conteúdo envernizado tecnicamente. Já a palavra 'comida', termo usual na linguagem informal, recupera principalmente elementos presentes na experiência pessoal e social. No decorrer das entrevistas, oscilamos entre o uso dos termos 'comida' e 'alimentação' e apresentamos o trabalho como um estudo sociológico sobre diversos aspectos da vida na cidade de São Paulo, entre eles a alimentação, evitando assim qualquer indício que desse margem ao entrevistado para sentir que

sua alimentação estivesse sendo avaliada tecnicamente. Inclusive porque essa não era a nossa intenção.

O comportamento alimentar leva em conta as práticas alimentares que vão dos procedimentos relacionados com a seleção dos alimentos à sua preparação e seu consumo propriamente dito, incluindo valores simbólicos associados à alimentação (Garcia, 1993). As práticas alimentares que de alguma forma estão orientadas por um viés disciplinar – por exemplo, por uma preocupação com a saúde – não serão o cumprimento linear desse princípio. Ao contrário, essas práticas alimentares vão manifestar conflituosamente as oscilações do comportamento alimentar formado por representações construídas ora pela preocupação com a saúde, ora pelo desejo, adequando-se ora à 'saúde', ora ao 'paladar'. Toda herança que estruturou o gosto, os rituais alimentares acompanhados de preparações oportunas às diferentes situações, é parte permanente das práticas alimentares. Em determinadas situações a comida poderá vir acompanhada da 'culpa por estar comendo o que não se deve', mas, como é possível observar nos relatos que se seguem, as representações, como estão constantemente se reformulando, são estruturas cambiáveis, modulam-se em diferentes situações:

> *Quero chegar lá, ainda não consigo, me alimento mais ou menos. Sei que a alimentação fortalece muito, tanto na parte digestiva, orgânica, na pele, tudo. É preciso ter consciência pra poder ter a disciplina na alimentação. Tem épocas que gosto muito de doces, agora tem épocas que prefiro salgado. Gosto de pizza, almôndega, essas coisas. Nada disso faz bem, mas a gente come, né?*

> *Eu acho que ser saudável é você comer de tudo que tem vontade, mas não dá pra exagerar também. Tem que comer de tudo um pouco. Eu procuro, assim, balancear mais ou menos, eu procuro fazer vitamina de manhã.*

> *Na minha geladeira só tem coisas que eu posso comer. Tem queijo, salada, fruta. Às vezes chego a sentir falta do sal, entende? Outra coisa você não encontra na minha geladeira, porque é uma tentação. Não tendo, você não vai comer aquilo. Estou tentando mudar meu hábito de alimentação, mas eu acho que já é um pouco tarde, eu já comi muita coisa errada. Quando era criança, era arroz e feijão direto, e como nós morávamos numa fazenda, nós comíamos muita carne de porco. Naquela época, quanto mais a gente comia, era melhor.*

> *Eu sei que não tenho vícios de alimentação, sei lá, eu leio muito sobre colesterol, esse tipo de coisa. Eu procuro, por exemplo, fazer um pouco*

de esporte, sei que comer rabanete faz bem. É claro, sempre tem o risco de enfarto, né? Mas não fala isso pra ninguém, pode ser que eu morra disso até.

Numerosos exemplos ilustram a amplitude de sentimentos, emoções e manifestações desencadeados pelo ato de comer. Até que ponto essa instância do convívio social é afetada quando se impõe à refeição a restrição alimentar tão apregoada, em que os alimentos prejudiciais são os disponíveis e acessíveis à maior parte da população?

Driblar essa 'salvação terrestre' pela alimentação não é fácil e constitui muitas vezes uma opressão ainda mais acentuada, quando o poder aquisitivo também é limitante, situação inclusive majoritária não só na população estudada. A estrutura de que dispõe o meio urbano determina o que as pessoas irão comer. Diante do excesso de recomendações e de cuidados alimentares e das condições objetivas disponíveis, a alternativa pode ser observada nos relatos seguintes:

O negócio é não ficar muito na neurose, você toma as precauções que dá pra tomar, porque se você for pensar em tudo isso, você não come.

Acho que fruta e verdura são os únicos alimentos que não ouvi falar que faz mal.

Mas se for pensar muito você acaba não comendo nada fora.

Entre as representações sociais que envolvem valoração de elementos da dieta, a 'gordura e o colesterol' e a 'higiene alimentar' foram os principais constituintes de tais representações. Independentemente de sexo, idade ou qualquer outra condição aparente, tais elementos confinam os malefícios do fim do século passado. No pensamento contemporâneo mais difundido, diz Laplantine (1991), somos tentados a classificar os alimentos como 'bons' e 'maus', podendo ser designados inimigos principalmente a gordura, o açúcar e o sal, além de bebida alcoólica, colesterol e condimentos.

Nos exemplos que se seguem, as informações, integradas às experiências vivenciadas com problemas de saúde, regem representações sobre 'gordura', 'colesterol', 'excesso de peso' e 'contaminação alimentar'. Podemos observar nesses relatos que outros elementos que não os alimentares ou físicos fazem parte das explicações sobre os malefícios de certos alimentos para a saúde e, inclusive, contribuem para atenuar a responsabilidade da alimentação como causa de doenças.

Relatos com representações sociais sobre contaminação alimentar:

Já peguei infecção intestinal. Na verdura mal lavada, a gente encontra bicho, entendeu, está sujeito a pegar vermes. Porque tem aqueles ovinhos que ficam nas folhas. Aí, às vezes a pessoa trabalha demais, não tira férias, então o organismo – e a poluição também contribui bastante – fica debilitado.

Eu sou meio cabreiro com a comida assim de lanchonete, de restaurante, esse negócio. O pessoal não tem muito asseio. Na nossa seção aqui, teve gente que encontrou objetos, lixo, tudo dentro da comida. (...) Depois que eu peguei hepatite, eu fiquei fresco com a comida.

Relatos com representações sobre colesterol, gordura, obesidade e doenças cardiovasculares:

Eu normalmente ponho a comida no forno, com um pouco de água, não ponho óleo, não ponho nada. Eu leio muito sobre colesterol, essas coisas. Meu pai morreu do coração, apesar de que ele não era assim um homem gordo, ele era um homem fino. Quando tem o colesterol e a gordura fica na veia do coração, entope. Então, eu tenho muito medo.

Antes, quando trabalhava na bolsa, tive estresse cardíaco. Faz quatro anos que eu parei o tratamento e não tive mais problema nenhum, sou uma pessoa normal. Então eu tenho que ter uma alimentação saudável para não ter problema no futuro. Você comer uma picanhazinha que tem gordura, é uma vez a cada mês ou duas, é uma coisa, agora você comer todo dia, um dia entope sua veiazinha, aí vai ter que fazer uma safeninha ou uma angioplastia, ou coisa parecida. Aí eu quero ver.

Eu procuro comer pouca gordura, que faz mal. De vez em quando eu exagero na comida, mas não como muita gordura. Agora que eu passei uns tempos desempregado, trabalhando com o meu pai, engordei, mas já emagreci uns dez quilos. Tomo suco de beterraba, cenoura e laranja. Fritura eu também não estou comendo muito não, tem o colesterol.

Como eu já tive enfarte, então minha alimentação é meio controlada. Como legumes todo dia, saladas, peixe e fruta. Fora de casa não como arroz e feijão, nada disso. A lingüiça, eu cozinho ela primeiro, jogo toda aquela água fora e elimino a gordura que tem a lingüiça. Meu problema é colesterol e também não engordar. Hoje não posso fumar nada porque tenho médico amanhã. Meu enfarte foi emocional, deu tudo normal, o colesterol, tudo.

Durante a minha gravidez eu me preocupei tanto em cuidar de mim, em comer a dieta do jeito que o médico pediu: muita fruta, muita verdura, muito legume e pouca gordura, fritura de espécie alguma. Meu filho nasceu com problema de coração e pulmão, sofreu duas cirurgias. Agora, se eu fizesse tudo que sempre gostei de comer, eu acho que meu filho não tinha nascido com problema nenhum. Meu pai vivia dizendo: 'Jacira, essa dieta que o médico te deu vai dar problema pra você. Mulher grávida tem que comer de tudo que tem vontade e comer bem'. Não interessa se vai engordar ou não, acho que tem que se preocupar com a saúde da criança. Tem umas mulheres que só se alimentam com o que o médico passa, não preocupada com a criança, preocupada em voltar com o corpinho bonitinho como tinha antes. No meu caso, eu fiz tanta dieta, tanta coisa que engordei 27 quilos, passei fome e meu filho nasceu com problema, adiantou o que o médico falou? (...) Eu fiz um aborto antes de me casar, do meu marido mesmo, mas eu era muito nova, não tinha cabeça. Pode ter sido isso, nasceu doente por quê? Pode ter sido por causa do aborto, por causa do cigarro, pode ter sido porque meu marido era viciado quando a gente começou a namorar, em maconha, coisa leve, não interessa, era viciado.

A observação feita por Herzlich (1991) sobre a natureza diversa das origens que constituem as representações sociais, filosóficas, científicas, religiosas, entre outras, pode ser verificada nos dois últimos relatos. Na construção desse pensamento sobre a alimentação, intercambiam-se diferentes elementos na mesma estrutura.

Nos relatos que se seguem, podemos observar espaços construídos para a permissividade na dieta:

Que nem tem cara que fala: você vai morrer um dia, comendo carne ou não comendo. Tudo bem, mas eu posso morrer sem dor, entendeu? Eu posso morrer melhor que um cara que ingere carne, que tem problema de coronária, problemas de reumatismo, uma série de problemas.

Eu não me preocupo se vou comer muita massa e vou engordar ou se vou comer muita gordura e vou ter colesterol. Eu não me preocupo, não sei por quê, não me preocupo. Eu acho o seguinte: você tá aí e um dia você vai ter que morrer, tá? O pessoal fala: 'ah, porque o cigarro mata'. Eu conheço gente que tá com 90 anos de idade e fumando, não morreu ainda, vai do organismo da pessoa, da saúde da pessoa. Você vai acreditar no que os mais antigos falam, quanto mais você se cuida é pior.

Eu evito muita gordura, colesterol, essas coisas, a alimentação saudável é uma coisa muito importante. Eu tive um avô que viveu 89 anos e

faleceu com saúde perfeita. Por incrível que pareça ele faleceu porque fumava desde os 11 anos de idade. Aí, ele pegou uma gripe e tanto meu irmão como um primo meu que é médico também aconselharam ele a parar de fumar. Aquilo deixou ele tão nervoso... Ele era desenhista, fazia letreiro à mão livre, com 89 anos. Aquilo abalou de tal forma o sistema nervoso dele, de não fumar. Ele estava acostumado a ficar lá, 60 anos naquela prancheta escrevendo letras com o cigarrinho dele do lado, que deu derrame cerebral e foi fatal. Agora, ele foi uma pessoa que com 30 anos de idade parou de comer manteiga.

Este último entrevistado, fumante, estabeleceu na construção dessa representação argumentos que justificam a manutenção do tabagismo e, ao mesmo tempo, permitem que se autodenomine como um sujeito cuidadoso com a saúde por seguir uma 'alimentação saudável'. Assim ele atende à sua preferência operando uma mediação que o justifica.

Das representações sociais da alimentação vinculadas à saúde, podemos observar que os diferentes elementos que delas fazem parte permitem ora agravar a relação de causalidade entre alimentação e doença, ora atenuá-la de modo a permitir um convívio pacífico e coerente com suas preferências e, ao mesmo tempo, cuidar-se. É possível, com essa estrutura flexível de pensamento, ser coerente circunstancialmente: fazer com que seja cumprido um 'cuidado alimentar' e, ao mesmo tempo, comer um alimento apreciado, mas não 'recomendável'.

No que diz respeito à qualificação de elementos da dieta, as gorduras, indistintamente saturadas e insaturadas, e o colesterol são considerados os principais vilões da alimentação prejudicial à saúde. Considera-se como prática alimentar 'saudável' comer mais vegetais e frutas. O arroz e o feijão aparecem como base da dieta, mas não entram como parte do discurso do que seria 'saudável'; aparecem muito vagamente com caráter negativo, quando sob a égide da saúde.

Alguns episódios que transcorreram durante o período em que realizávamos as entrevistas, que a seguir relatamos, denunciaram aspectos associados às representações sociais sobre o corpo, mais precisamente a marginalização do obeso e do glutão.

Durante a conversa com algumas pessoas que ainda não haviam sido entrevistadas e que se negaram a participar da pesquisa, surgiram brincadeiras provocadas pelos que já haviam sido entrevistados, no intuito de convencerem outros colegas a colaborar na pesquisa. Comentários que de algum modo denunciavam a relação da pessoa com a alimentação ou com o corpo surgiram em tom pejorativo, destacando aspectos físicos como o tamanho da barriga, ou características como o apetite voraz, a gula, como podemos observar nestes comentários: "Se você vivesse na

época dos dinossauros, eles fugiriam de você", ou "O que ele gosta mesmo é de bisteca de brontossauro". Uma das mulheres que os colegas indicaram para entrevista e que se negou a participar fez algumas observações no sentido de 'desculpar' seu excesso de peso: "Depois do casamento, toda mulher engorda. No meu caso foi a pílula; depois que comecei a tomar, engordei. A maioria das mulheres engorda depois do casamento por causa da pílula. Se fosse pelo que como, pesaria dez quilos". Entre os entrevistados, todos voluntários, apenas uma era obesa.

Engordar depois do casamento e no decorrer de sucessivas gestações é uma constante entre mulheres de segmentos sociais mais pobres. No entanto, apesar de essas classes sociais não desejarem o excesso de peso, o que elas definem como peso desejável é considerado sobrepeso pelos critérios científicos (Garcia, 1989).

Valorizam-se a moderação e a restrição no modo de se alimentar: "Porque se eu passar um dia sem comer, só com uma ou duas frutas, eu passo bem o dia, não sou gulosa". Mais adiante, a mesma entrevistada faz o seguinte comentário: "Eu adoro cozinhar, eu mesma faço tudo. Então, final de semana eu exagero. Tenho coragem de fazer um bolo, uma sobremesa, e no domingo eu capricho bem. Adoro comer. Ou nem pra mim comer, é pra ver os outros comer". Esse relato explicita que no comportamento alimentar tanto o desejo como a realidade, mesmo contraditórios, convivem paralela ou alternadamente. Nesse caso, definir-se como não gulosa e ao mesmo tempo adorar comer faz parte das contradições e ambigüidades presentes no comportamento alimentar.

Fischler (1987), em seu artigo sobre a simbologia do gordo, tece uma série de considerações sobre o que ele denominou 'sociedade lipofóbica' e a conseqüente imposição do corpo juvenil e esbelto. Hoje em dia, entre um terço e um quarto da população dos países desenvolvidos estão em regime alimentar por excesso de peso. Na Itália, afirma o autor, o desejo de emagrecer atinge 42% dos homens e 47% das mulheres. Ao ponderar sobre as diferenças entre o glutão e o *gourmet*, o autor coloca em pauta se o obeso é culpado ou vítima, se é ou não responsável por sua obesidade. Os gordos são considerados transgressores por violarem as regras que governam a alimentação, o prazer, o trabalho, a vontade e o controle sobre si mesmo. O autor define o glutão como aquele que tem um apetite quantitativo, voraz, que regressou a um estágio de sociabilidade mais elementar, e o diferencia do *gourmet*, que possui apetite qualitativo, altamente discriminatório, um comensal dionísico.

Ariès e Duby (1992) discorrem sobre o atual perfil do modelo estético de corpo e enumeram também as práticas resultantes da luta contra a gordura. A representação da imagem da beleza e da saúde é variável no tempo. Hoje, o prazer

de comer está submetido ao prazer de ser desejável, e para ser desejável, no atual padrão de beleza, é necessário não ceder às tentações da mesa. Da mesma forma que vimos anteriormente como a habilidade culinária era valorizada como um requisito importante para o casamento, hoje essa habilidade está mais centrada nas qualidades do corpo, substituindo o apetite gastronômico pelo sexual observado na valorização de atributos estéticos associados a corpos esguios.

Boltanski (1984) retrata as diferenças não só nos padrões estéticos mas na própria percepção da obesidade nas classes sociais mais pobres, representadas por operários e agricultores, nas quais se nota menos o excesso de peso do que entre técnicos e dirigentes assalariados e empresários. O modelo estético contemporâneo idealizado se confunde com o ideal de juventude imposto como padrão estético hegemônico.

O problema do comensal contemporâneo, diz Fischler (1995), é administrar e regular sua alimentação. Paradoxalmente, persegue-se a restrição alimentar e a gastronomia ganha importância crescente.

Problemas gástricos, digestivos, generalizados pela denominação 'gastrite', são mencionados usualmente como decorrência da vida urbana e pela alimentação feita fora de casa. Como observaremos nos exemplos a seguir, apesar de terem enfatizado os problemas com a alimentação, muitas experiências com doenças também estão estreitamente relacionadas ao meio urbano:

> *Eu comecei a ter problemas de estômago depois que comecei a trabalhar aqui no centro. A maioria das pessoas é assim. O que eu percebi é que muitas pessoas que trabalham no centro tiveram gastrite depois que vieram trabalhar no centro, começaram a trabalhar e tiveram gastrite. Quando tava comendo a comidinha da mamãe, nunca teve nada, começou a trabalhar, pronto.*

> *Ele não tem problemas de estômago porque nunca comeu fora. Você vê a diferença de uma pessoa que trabalha no centro e come no centro para aquelas que comem em casa.*

> *Já tive problema de gastrite quando trabalhava no banco e procuro me alimentar bem, na hora certa, não comer muita comida artificial, esse tipo de coisa.*

A experiência, as informações, o gosto, a imagem, entre outros elementos, conjugam-se para construir representações sociais, móveis, cambiáveis para adequar-se a situações, para fornecer explicações causais, constituindo-se, dessa forma, num arcabouço flexível que orienta o comportamento alimentar.

A análise das entrevistas utilizando como referencial teórico as representações sociais contribuiu para a compreensão de nuanças do comportamento alimentar que estavam refletidas na articulação dos discursos sobre alimentação. Diferentes substratos das representações sociais afloram variável e seletivamente por motivos diversos, orientando e adequando-se às circunstâncias, delineando diferentes perfis dessas representações e práticas que ocorrem no âmbito alimentar. Tal como ocorre com a lente de uma máquina fotográfica, quando se enfoca um ponto, outros ficam desfocados. Nas representações, segundo o alvo de uma dada circunstância, elementos são privilegiados, outros ignorados. Por exemplo, no relato a seguir, podemos observar como se desloca o enfoque, dependendo do interesse a ser ressaltado:

> *Não tem no centro comida típica caseira, o único lugar que tinha fechou por falta de limpeza. A comida lá era superboa, tinha até fila pra comer e muitas vezes chegava a acabar a comida.*

Se a limpeza é um dos critérios importantes, quando o foco se dirige a outro aspecto, no caso, o tipo de comida, o entrevistado chama a atenção para o fato de o restaurante ter sido fechado e não para a falta de condições de higiene.

Conclusão

Por meio da análise das representações sociais dos discursos aqui registrados, podemos concluir pela existência de uma mobilidade observada nos relatos e na forma de organização e uso de argumentos relacionados com a alimentação e a saúde, que nos permite dizer que as informações não são elementos preponderantes na determinação do comportamento alimentar. Estas farão parte de uma bagagem de elementos que dizem respeito à alimentação (experiências, situações sociais que envolvem alimentação, gosto, hábitos, valores etc.) e que regerão o comportamento alimentar. Em determinadas situações pode predominar um ou outro aspecto desse comportamento. Assim, podemos afirmar que a coerência de certas atitudes com relação à alimentação e à saúde/doença pode ser circunstancial.

Essa estrutura móvel observada da análise das representações sociais suscita reflexões sobre propostas de educação alimentar, tanto no plano das políticas de saúde como no plano individual. Se o sujeito faz ajustes no seu comportamento alimentar de modo a permitir a convivência de práticas alimentares incompatíveis, podemos supor que qualquer intervenção na alimentação sofrerá reformulações

para se adaptar à alimentação do indivíduo. Essas reformulações flexíveis permitem a preservação de elementos importantes do cotidiano ligados às tradições, aos costumes, ao gosto, às experiências, e acrescentar novos elementos, como as informações, recomendações, de tal modo que qualquer implementação, qualquer novidade ou imposição passa a fazer parte da bagagem de recursos do sujeito, conjugando-se com outros recursos já existentes. Todos esses elementos farão parte de um repertório à disposição para ser utilizado em função de situações específicas, tendo-se em vista os interesses culturais e pessoais que estarão em jogo em diferentes circunstâncias.

Vale, portanto, questionarmos até que ponto é possível propor uma orientação alimentar que recomende suprimir alimentos ou preparações que são parte de práticas alimentares estruturadas, sem levar em conta a complexidade do comportamento alimentar e os reflexos em outras instâncias que qualquer mudança nesse plano acarreta. Tendo em vista as observações feitas aqui, podemos sugerir que as propostas de mudanças no padrão alimentar devem, de antemão, dispor de alternativas para substituir qualquer restrição. Tais alternativas de substituição devem considerar aspectos econômicos e socioculturais para, ao menos, manter um mesmo leque de possibilidades alimentares e preservar aspectos simbólicos em torno da alimentação. As restrições alimentares impõem ao sujeito alternativas alcançáveis e desejadas a partir dos constituintes de suas representações que permitam manter as características de sua vida habitual, evitando, portanto, prejuízos nas instâncias sociais e simbólicas que conjugam com seu universo alimentar. É justamente buscando oferecer alternativas enquadradas dentro de recursos disponíveis, e preservando as características da vida habitual definidas pelo sujeito, que supomos poder chegar mais perto de mudanças desejáveis na alimentação.

Nota

1 Em estudo realizado na Alemanha sobre influências socioculturais no comportamento nutricional, faz-se uma referência às diferenças encontradas decorrentes do uso das palavras 'comida' e 'nutrição'. A primeira palavra remete mais às circunstâncias emocionais da ingestão de alimentos, e a segunda é mais associada aos efeitos fisiológicos e nutricionais do consumo de alimentos (*The Nutrition Report*. German Society of Nutrition. Federal Republic of Germany, 1992. p. 10).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARIÈS, P. & DUBY, G. *História da Vida Privada: da Primeira Guerra aos dias atuais.* São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p. 94-113.

BOLTANSKI, L. *As Classes Sociais e o Corpo*. Rio de Janeiro: Graal, 1984.

CAMPOS, M. S. *Poder, Saúde e Gosto: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo*. São Paulo: Cortez, 1982.

FISCHLER, C. La symbolique du gros. *Communication*, 46:255-278. Paris: Seuil, 1987.

FISCHLER, C. Peut-on changer l'alimentation par decret? *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 24(1):56-61, 1989.

FISCHLER, C. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

GARCIA, R. W. D. Re(a)presentações da obesidade nas classes sociais. *Alimentação e Nutrição*, 42:42-46, 1989.

GARCIA, R. W. D. *Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo*, 1993. Dissertação de Mestrado, São Paulo: Departamento de Psicologia Social da Universidade de São Paulo.

GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Institut Català d'Antropologia, 1996.

HERZLICH, C. A problemática na representação social e sua utilidade no campo da doença. *Physis – Revista de Saúde Coletiva*, 1(2):23-36, 1991.

JODELET, D. La representación social: fenomenos, concepto y teoria. In: MOSCOVICI, S. (Org.) *Psicologia Social II*. 2.ed. Barcelona: Paidós, 1988. p. 469-494.

LAPLANTINE, F. *Antropologia da Doença*. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

MOSCOVICI, S. *Representação Social da Psicanálise*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

11

Alimentar-se no Hospital: as dimensões ocultas da comensalidade*

Jean-Pierre Corbeau

O parente de uma hospitalizada: "Estou contente, hoje ela comeu bem"; uma enfermeira: "Faça um esforço, dona X, tome todo o leite"; uma ajudante (talvez de origem rural e certamente mais velha que a precedente): "Eu sei que não parece gostoso, mas o doutor faz questão que a senhora tome. Quer que eu acrescente um pouco de açúcar (ou sal, conforme a natureza do alimento que esteja sendo oferecido) para que o gosto melhore?"; um doente, exultante, a sua família: "O almoço estava bom e farto, eu não esperava isso!"; um professor: "Regime hipercalórico como suplemento"; o mesmo, em outra ocasião: "Toda espécie de gordura proibida!"; uma jovem nutricionista aos funcionários da cozinha: "A apresentação do prato e seu conteúdo devem dar prazer ao paciente"; amigos fazendo visita a um convalescente: "Sabemos que você não deve, mas trouxemos assim mesmo, mais um pouco e você vai poder aproveitar"; uma senhora idosa a um familiar que assiste à sua refeição: "Você quer a metade da minha sobremesa? Leve um pedaço de queijo para casa!".

Paremos aqui essa enumeração, que evoca a importância do alimento, evoca simbólicos que lhe dão suporte, desde aquilo que denominamos 'a seqüência do comer' até as encenações de diferentes poderes afetivos e/ou institucionais, associados aos diferentes estatutos dos homens ou mulheres, clínicos ou íntimos que se aproximam do hospitalizado, participando da sua refeição ou do que corresponde a uma refeição...

Para analisar a dimensão simbólica e oculta dos comportamentos alimentares no hospital, procederemos em dois tempos. Primeiramente, indicaremos o que a seqüência do comer encobre, suas especificidades no meio hospitalar, aquilo

---

* Originalmente publicado em: MUSÉE DE L'ASSISTANCE PUBLIQUE-HÔPITAUX DE PARIS. *L'Appétit Vient en Mangeant! Histoire de l'alimentation à l'hôpital. XV^e-XX^e siècles*, 1998. p. 101-122. Traduzido por Olivia Niemeyer Santos.

que constitui, finalmente, o contexto dos rituais comensais e de convivência com os doentes. Poderemos, então, evocar, materializar formas de sociabilidade alimentar que resultem de uma interação entre características psicossociológicas e culturais do comer, a percepção do alimento proposto, seu aspecto e os simbólicos a ele associados, a situação na qual acontece o ato de consumo (o espaço, suas induções; os participantes atores e/ou espectadores).

Essas interações variam no tempo. E permitem apreender a história das ciências nutricionais, a variação dos discursos, a mutação das concepções de restaurante coletivo (na qual se inscreve o restaurante hospitalar), assim como as expectativas dos convivas, à mercê das mudanças de representação da saúde, da eficácia corporal e social, quer dizer, dos direitos do consumidor. Essas interações variam também no espaço, segundo a origem sociocultural, o sexo, a idade, o papel etc. do doente; segundo o tipo de refeição proposta e segundo a situação na qual esse encontro ocorre. Essas variações sincrônicas e diacrônicas serão ilustradas por meio de diferentes cenários que nos pareçam pertinentes. Elas representam a finalidade do nosso propósito.

A Seqüência do Comer no Hospital

As iguarias não se apresentam espontaneamente ao consumidor. Preiswerk (1986), a partir de Lévi-Strauss (1966), lembra que o alimento não serve somente para comer, serve também para pensar. A cada estágio da concepção de um prato ou da decisão de produzir um dos ingredientes que o compõem correspondem rituais conotando o alimento, conferindo-lhe um valor afetivo, um certo grau de prestígio, permitindo degustá-lo com confiança ou apreensão.

Essas práticas são mais ou menos visíveis ou conhecidas do consumidor. Participam daquilo que denominamos 'a seqüência do comer' (Corbeau, 1992). Trata-se de considerar o comer como um fenômeno social total, começando com a decisão de cultivar ou de criar certos produtos em vez de outros; de fazê-lo de forma efetiva (no seio de uma autarquia ou de forma mais industrial e mais deslocada, seguindo o percurso da história humana); de transformá-los, conservá-los, estocá-los (não sendo essas fases obrigatórias, no caso de autoconsumo ou colheita própria); transportá-los e comercializá-los. Esse papel de transportador ou distribuidor cria simbólicos de prestígio do alimento. O exotismo do alimento (subentende-se o seu deslocamento no espaço) transforma o alimento em produto raro, a menos que seu envelhecimento (deslocamento no tempo) não aumente seu

valor ou que as qualidades excepcionais não sejam significadas de múltiplas maneiras, às vezes mercantis (marca, rótulo, certificado etc.). A seqüência do comer se prolonga com a compra ou a decisão do cozinhar, depois com o ato culinário e as proibições, preferências e procedimentos aos quais obedece. Vem, então, o consumo propriamente dito... Solitário, comensal (com outras pessoas, sem que haja, necessariamente, uma troca) ou convival (a partilha inicia a comunicação que adquire, às vezes, a forma negativa de um conflito), regido por códigos e maneiras variáveis, segundo os tipos de consumidores e as formas de sociabilidade nas quais se inscreve.

Mas a seqüência do comer não se reduz a esse ato que vai da colheita ao garfo. Depois da ingestão, emergem impressões, lembranças, discursos que agem sobre nosso imaginário e sobre nossos comportamentos alimentares ulteriores. O que justifica não considerarmos a seqüência do comer como um vetor mecânico, mas como uma forma complexa na qual todas as fases da história do alimento, a identidade do consumidor, a situação de consumo e os discursos que pretendem normalizá-la estão em perpétua interação.

Compreende-se que, no meio hospitalar (como em outros contextos que não evocaremos aqui), essa seqüência do comer não seja nada transparente, que as dimensões simbólicas sejam difíceis de se representar e que uma certa ansiedade possa ser induzida em alguns consumidores, incapazes de identificar o alimento, que alguns tenham, às vezes, tendência a querer reduzir a um simples estatuto de nutriente!... Como atribuir uma dimensão simbólica positiva aos alimentos dos quais ignoramos a procedência real (os O.C.N.I. – objetos comestíveis não-identificados) – diria Claude Fischler (1990), cozidos por desconhecidos, de maneira 'bizarra', com textura e aspecto às vezes surpreendentes, propostos por uma instituição – o hospital – com a qual temos, às vezes, contas a acertar? Entretanto, Le Breton (1996:148) ressalta, com razão, que "a relação com a diferença é a pedra no meio do caminho do hospital [...que] introduz, de repente, o conjunto dos pacientes, independentemente da sua condição social, num lugar e numa duração fora de qualquer familiaridade". Isso é particularmente verificável, encenado, dramatizado quando se trata de nutrir consumidores inscritos em trajetórias plurais e desiguais. Assim, ao longo do tempo (particularmente nos três últimos decênios), a 'seqüência do comer' do restaurante coletivo hospitalar (como nos outros lugares) se transforma, por razões sanitárias, médicas, administrativas, éticas ou comerciais. Ela se reconstrói em torno de um compromisso, oferecendo, por um custo social suportável, os serviços e as garantias mais interessantes. Essa lógica, privilegiando a idéia central, é típica da democratização da alimenta-

ção e da conscientização dos direitos do consumidor durante os *Trente Glorieuses*.[1] Ela permitiu, a uma parte da população, ascender a uma qualidade (e a uma quantidade) de produtos proibidos, até então, pela modéstia de suas condições de vida. Só podemos nos felicitar por isso. Entretanto, um efeito perverso desse compromisso, procurando reduzir os custos dentro de registros aceitáveis (e legais), 'frustra' um segmento da 'clientela de elite' que, doente, considera também a dimensão hoteleira de sua hospitalização. Ela julga medíocre, segundo seus critérios, o restaurante coletivo (pelo menos do ponto de vista organoléptico).[2] Esse efeito perverso inquieta também uma clientela mais popular, habituada a fazer ou a comer uma refeição familiar na qual o 'delineamento' dos produtos é claro; lamenta-se, então, o desaparecimento da confecção artesanal dos pratos, distribuídos por uma cozinha central, preparados de modo industrial (que, no imaginário desses consumidores, sobrepõe-se e se confunde, muitas vezes, com o lado artificial dos O.C.N.I.).

Os Seis S Participam na Distinção dos Consumidores

As lógicas da seqüência do comer no meio hospitalar induzem, portanto, graus variados de satisfação ou de insatisfação. Os homens de *marketing* falaram, por muito tempo, de uma lei dos quatro S, aplicáveis (também) ao restaurante hospitalar. Corresponde à emergência de diferentes temas que regem a seqüência do comer desde alguns decênios... Primeiramente, a higiene; depois, a visão administrativa, colocando a melhor produtividade como finalidade; e, finalmente, a consideração de uma demanda múltipla do mercado, a valorização de um segmento cuja satisfação é gerar valor agregado.

O primeiro S é o do Seguro Social ou da Saúde Pública. No hospital, isto é evidente: à preocupação com a esterilidade do lugar corresponde a preocupação com a higiene da(s) cozinha(s). Isso se verifica tanto mais que torna-se raro, senão excepcional, sentir o cheiro de sopa, de temperos, de assado, ao se entrar num hospital.

O segundo S é o da Saúde, considerada como as virtudes dos alimentos dos quais podemos nos beneficiar quando os incorporamos. No meio hospitalar, a alimentação é dificilmente percebida como exterior ao tratamento. Seja qual for a iguaria servida, não escapa de ser vista, de certa forma, como um medicamento – o que permite, em caso de fracasso, aceitar o gosto desagradável de certos pratos. Mesmo quando o restaurante é franqueado a uma sociedade privada, o doente vê a comida como fornecida pela instituição.

O terceiro S representa o Serviço. Aí, sem dúvida, a equipe clínica – por um acordo com a equipe das cozinhas ou da sociedade de restaurantes, pelo papel maior da nutricionista apresentando a bandeja de forma mais atraente, pela organização do ritual da refeição, por levar em conta a identidade do doente e suas preferências alimentares, enfim, pela formação dos funcionários que apresentam a refeição – pode reintroduzir uma dimensão de prazer no universo hospitalar e reforçar o elo social que o alimento necessariamente significa.

O quarto S, o do Sabor, aparece nos anos 80. Corresponde ao início do desenvolvimento de estratégias de *marketing* do gosto: novo, tradicional, autêntico, extremo, gosto específico de uma determinada terra... Também nesse ponto poderíamos prescrever, de forma mais sistemática, corretores de sabor (que os cientistas conhecem) para os consumidores sob esta ou aquela terapia que pode criar, conservar ou recuperar o prazer de comer.

Nós propusemos, há alguns anos, acrescentar um quinto S, que seria precisamente o do Simbólico, resultante de todos os estágios da seqüência do comer. Isso permite ao consumidor reconstruir uma identidade, incorporando as características de uma terra, de uma paisagem, ou ascendendo a produtos que significam sua trajetória social, suas preferências, sua filiação sociocultural e afetiva, sua memória. Poderia também consumir alimentos 'de prestígio', reservados, desde a história das coortes, aos consumidores mais privilegiados. Ora, um duplo fenômeno, portador de ruptura, corre o risco de surgir no meio hospitalar... O espaço, os cuidados, a angústia ligada à doença ou ao ferimento dramatizam a crise de identidade. Ao mesmo tempo, a opacidade da seqüência do comer no hospital não torna nada fácil a incorporação de signos e símbolos tranqüilizantes, que permitam reencontrar sua matriz cultural e seus hábitos.

Atualmente, e talvez seja, infelizmente, uma nova característica do alimento, no início do terceiro milênio, proporemos um sexto S, que seria o do Simulacro. Ele permite a alguns utilizar signos de qualidade sem que estes existam realmente, e afirmar as virtudes muitas vezes não verificadas – ou, pelo menos, hipotéticas – de tal ou tal produto. Além disso, a condição de doente pode valorizar a credibilidade desse pensamento mágico, portador de desilusão, a longo prazo. Mas, sobretudo em nome de uma visão administrativa de diminuição dos custos, servem-se ao paciente (como a outros usuários da alimentação coletiva, em outros setores além do hospital) alimentos que não correspondem àquilo que realmente são: escalopes ou pedaços de carne, na verdade, reconstituídos; picadinho nos quais a parte do vegetal (desconhecido) é importante; sopas nas quais só sobrou o nome etc. Cada vez mais, o consumidor que se alegrava com a idéia do prato anunciado encontra-se decepcionado pela sua mediocridade e insipidez...

Finalmente, ele pode se perguntar até que ponto a utilização de tais simulacros não exprime o desprezo pela sua pessoa.

Uma breve exposição da lei dos seis S permite compreender por que a alimentação coletiva engendra, para um mesmo ato, comportamentos positivos ou negativos em um consumidor pensado de maneira global e redutora. O hospital, lugar no qual se efetua esse tipo de alimentação, acentua essa tendência. Pensamos, como Le Breton (1996), que a instituição desenvolve certa dificuldade em relação à diferença... Esquematicamente, os três primeiros S seduzem os 'clientes' desfavorecidos ou populares que não os encontravam, necessariamente, no seu cotidiano anterior, embora sejam banais para uma população de nível econômico e cultural mais elevado. O quarto S, o do sabor, suscita o indiscriminável problema de uma população com preferências e hábitos alimentares plurais, mas que deve ser nutrida de maneira padronizada, o que engendra, aqui e ali, contestadores. O quinto S, o da dimensão simbólica, traduzindo, em alguns pacientes, a vontade de reconstruir uma identidade específica, vai de encontro à incorporação de um alimento anônimo e compartilhado por toda uma coletividade... O conformismo, do qual se quer escapar, encontra-se, por esse motivo, reforçado! Enfim, o simulacro, quando é descoberto, pode provocar a cólera dos consumidores.

O contexto no qual o alimento se apresenta ao paciente, as 'dimensões ocultas' da alimentação coletiva hospitalar e o enquadramento no qual se desenvolvem os rituais comensais ou convivais estão agora assentados. Falta ilustrar algumas interações, algumas formas de sociabilidade alimentar, que implicam um tipo de consumidor e um tipo de alimento numa situação particular. Com base em nossas observações e nossas investigações, conservamos os cenários mais pertinentes e didáticos. Todos imbricam três elementos: um consumidor, um alimento e uma situação de consumo. Para apreender essas interações, que constituem verdadeiros triângulos do comer, privilegiaremos um ponto: ora o consumidor, ora o alimento, ora o ritual comensal e seu contexto. Reencontraremos sempre os dois outros pontos, que não serviram de 'entrada', na compreensão global das formas de sociabilidade alimentar.

Fenômenos de Sociabilidade Alimentar no Hospital

Indicaremos algumas formas de sociabilidade alimentar associadas a certos tipos de pacientes. Lembremos, inicialmente, que esses, antes de sua hospitalização, caracterizavam-se por preferências e hábitos alimentares diversos,

segundo suas trajetórias socioculturais. Sem aceitar incondicionalmente a idéia de uma sobredeterminação e sem estereotipar os comportamentos, é preciso sublinhar as lógicas de socialização que, estatisticamente, privilegiam o 'nutriente consistente' nas categorias populares e o 'nutriente leve' (Corbeau, 1977) nas categorias privilegiadas do setor terciário. Essa tendência é reforçada pela diferença de sexo (os homens comem de forma mais consistente) e pela idade (antes que uma prescrição médica coloque interdições): mais jovem a população, mais se confirma a tendência a refeições mais leves... Um ensopado de carneiro, acompanhado de arroz branco embebido em molho, pode satisfazer mais facilmente um operário de 50 anos do que um jovem executivo... *Papillote* de salmão com ervas e vagens crocantes induziria, sem dúvida, preferências contrárias. Não desenvolveremos esse aspecto. Ele prova que, se 'todos os gostos são naturais', eles estão também inseridos numa 'cultura' e supõem, da parte da alimentação coletiva hospitalar, um conhecimento e um reconhecimento intensificados da multiplicidade cultural dos comensais.

Nossa primeira materialização de triângulos de alimentação concerne a mulheres de origem rural, tendo ultrapassado 50 anos. Elas cumprem, em suas casas, quase todas as tarefas domésticas, particularmente os atos culinários, põem a mesa e lavam a louça (o que, infelizmente, é também a condição de outros segmentos da população feminina). Nas diferentes entrevistas que tivemos com elas, a importância concedida à inversão dos papéis no hospital nos espantou. A qualidade das iguarias é menos percebida do que o fato de estarem sendo cuidadas, de serem servidas, e de que 'a sobremesa esteja presente em todas as refeições'. Com este último elemento, confirma-se uma espécie de feriado, quando a condição da paciente permite escapar dos papéis femininos tradicionais e permite, talvez (com os simbólicos do açucarado, mas também dos presentes oferecidos pelos mais próximos), 'regressar' em direção a um estatuto mais infantil, numa forma, aliás, que algumas delas nunca haviam conhecido... Em suma, nesse primeiro caso, a sociabilidade alimentar valoriza tanto a pessoa que, uma vez a hospitalização terminada, percebemos, nas conversas de algumas delas, uma espécie de nostalgia de uma ruptura no seu cotidiano, de uma aventura quase comparável àquela expressa por seus cônjuges quando evocam o tempo do serviço militar.

A segunda forma de sociabilidade alimentar considera também uma inversão de condição, mas somente na aparência, e mascara uma estratégia de manutenção de sociabilidades anteriores. Quando estamos hospitalizados, se formos conhecidos ou privilegiados, ou quando se apresenta uma "seqüência de acasos favoráveis" (Le Breton, 1996), desejamos um quarto individual ou dividido somente com uma pessoa. Paradoxalmente, reivindica-se o individualismo, enquanto que, anteriormente, se preferia uma convivência mais densa. Na verdade, esse

desejo de obtenção de uma diretriz que garanta a hospitalidade não traduz uma vontade de isolamento, mas, ao contrário, a vontade de dispor de um espaço suscetível de ser apossado pelos amigos que assistem, ajudam ou dividem as refeições. Cada grupo familiar (ou um de seus membros) se instala, ao meio-dia e/ ou à noite, no recinto do quarto: de cada lado da cama, quando o paciente está só, criando, simbolicamente, um círculo divisório; à esquerda e à direita da cabeceira dos dois leitos, quando existe coabitação no quarto. O espaço comum baliza a fronteira da hospitalidade, geralmente utilizada somente pelos médicos e paramédicos. A presença dos parentes (que comentam, encorajam e instauram uma convivência) reforça a dimensão social do alimento, encobre o anonimato da seqüência do comer. O doente, incorporando os alimentos, reencontra ou perpetua um ato familiar que o inscreve, sob o olhar dos seus, numa comunidade, escapando da instituição hospitalar. Podemos descobrir aí o signo precursor da convalescença ou do retorno à 'normalidade', anunciadora de uma saída próxima... É pena que o tempo privilegiado da refeição seja, muitas vezes, justaposto ao da limpeza e que os odores de cloro venham perturbar a degustação de um produto que já não exala muito perfume.

O exemplo da pessoa idosa hospitalizada fornece um terceiro cenário. Permite demonstrar a imbricação do efeito geracional e do efeito de idade (Corbeau, 1996). Possibilita também definir, mais facilmente do que em outras categorias da população, dois comportamentos alimentares, dois sentidos opostos atribuídos ao comer.

O efeito geracional postula os comportamentos alimentares como resultado da história de uma geração. Assim, os idosos atuais, tendo conhecido as privações resultantes da Segunda Guerra Mundial, têm medo da falta e estocam mais do que o restante da população, sobretudo se eles são de origem modesta e rural. Além disso, valorizam a carne, signo de sucesso social, detestam o milho, alimento para animais cuja incorporação 'associam a patos ou porcos', e seriam atraídos pelos produtos ricos em lipídios, se não houvesse proibição médica, criando assim uma ambigüidade relativa à consubstancialidade (a gordura é boa e má). Essa geração também ama cozinhar para melhor identificar as matérias-primas que transforma, o que confirma ainda mais a concepção de gênero da arte culinária e dos regimes alimentares nas gerações futuras (o homem come menos sobremesa e mais carne; a mulher ingere menos – ou nenhuma – bebida alcoólica).

Um certo ascetismo pode ser atribuído ao efeito de idade, muitas vezes confundido com a solidão. Devemos também acentuar a importância dada ao vegetal cultivado pela própria pessoa e que, ornamental ou comestível, simboliza, visual ou consubstancialmente, uma forma de vitalidade, ajudando-a a se relacionar com a morte.

Finalmente, não esqueçamos a importância da qualidade e da freqüência das evacuações, que balizam o dia-a-dia a ponto de parecer, às vezes, estruturar todas as formas de incorporações alimentares ou medicamentais que a precedem... Todas essas características devem ser relativas à função de trajetórias socioculturais e econômicas diferentes, da permanência das ligações de sociabilidade e das situações de consumo.

O caso das pessoas de idade permite também compreender melhor dois sentidos diferentes do comer. Comer é comunicar. Demonstrando curiosidade, abertura, procuramos reencontrar e compreender o passado, a diferença, até mesmo o surpreendente. Apreendendo a alteridade, construímos melhor nossa identidade. Esse paradigma é um instrumento indispensável para uma partilha, para uma comunicação comensal ou de convivência.

Comer pode também significar a inflexão, o aprisionamento. Nesse caso, consumir o alimento não conduz mais à curiosidade intelectual, à acuidade e à mobilização dos sentidos susceptíveis de decodificar, reconhecer, apreciar, memorizar a emoção gustativa e os prazeres percebidos. Consumir o alimento se torna um ato solitário, de egotismo. Comer equivale a se fechar. Procura-se, então, fugir pontualmente – até de sua identidade –, isolando-se, recusando qualquer forma de comunicação no 'aqui e agora' do ato alimentar, exacerbando um individualismo autodestruidor. Essa negação de si pode chegar até a recusa de alimentação. Ruptura – suicídio, quando perdura por muito tempo – do último elo social, do suporte concreto de uma comunicação com o ambiente.

Na instituição hospitalar, encontramos todas essas características da sociabilidade alimentar. As datas festivas favorecem a troca e a evocação de lembranças, durante as quais cantamos, abrimo-nos aos outros. Ao mesmo tempo se encontra prazer no comer e no comunicar-se; reforça-se ou recupera-se uma identidade que talvez estivesse se dissipando. Os que têm dificuldade de se integrar fogem dessas ocasiões festivas e de encontros que reforçam para eles a imagem negativa que têm do grupo ou da instituição. A menos que seja uma recusa mais geral e mais fatal a se inscreverem numa inter-relação durável e percebida como inútil e muito cansativa.

Alguns pacientes escondem alimentos no quarto, sob o colchão. Biscoitos ou doces pilhados aqui e ali, mastigados às escondidas. O prazer da desobediência, da transgressão revivendo o ego. Tornam-se o centro do mundo; as fronteiras do universo em torno de si, de seus prazeres gustativos que compensam as dores, o controle e os medos de seus mecanismos intestinais, os quais estão subjacentes aos propósitos das relações de troca.

Poderíamos ainda evocar triângulos da alimentação significativos no hospital que seriam inicialmente percebidos a partir das refeições. Poderíamos então sublinhar que os doentes não compartilham, obrigatoriamente, a mesma religião – supondo que têm uma – e que respeitam, portanto, regras alimentares que, às vezes, a instituição ignora ou finge ignorar. Além da recusa de comer porco, comum ao judaísmo e ao islamismo, do desejo de comer alimentos *koscher* ou carne *halâl*, esquecemos muitas vezes a interdição de comer animais inclassificáveis (anfíbios, aquáticos sem escamas etc.), assim como a impossibilidade, para o judaísmo, de misturar, na mesma refeição, o lácteo e a carne (problema que perturba o regime padrão da alimentação); esquecemos também religiões étnicas com proibições que podem incluir coalhada, ou alimentos com gosto 'considerado' nocivo; esquecemos o aumento da população vegetariana. A alimentação hospitalar deve respeitar as crenças de seus doentes. Além da dimensão humanista, trata-se de melhorar a eficácia dos tratamentos.

Também poderíamos, a partir dos alimentos, analisar como se amplifica a tendência a propor texturas líquidas (misturado/diluído). O doente regressa ao estatuto de criança/assistido/dependente incapaz de cortar ou mastigar seu alimento; ao mesmo tempo, reforça uma dimensão mágica das bebidas/poções reconstituintes, do líquido associado à vitalidade, quando não à imortalidade.

Preferimos terminar evocando um último exemplo que valoriza a situação, o ritual. Trata-se da visita ao hospitalizado e do presente que, freqüentemente, é oferecido. Deixaremos de lado os objetos, os bens culturais (fora do nosso propósito), não nos alongaremos sobre as flores (postula-se que o paciente recupere as forças ao mesmo tempo que as flores perdem o viço) e, sobretudo, sobre as plantas que significam vitalidade (*cf.* a seguir o comportamento das pessoas idosas). Preferimos os presentes alimentares. Diversos cenários surgem.

O da hospitalização que concerne a um nascimento ou que não apresenta nenhum caráter dramático (fratura sem complicação de um membro, com alta previsível em pouco prazo etc.) dramatizando até um certo ordálio:[3] "Você escapou por pouco!". Nesse caso, são ofertadas bebidas ou guloseimas (chocolates, bombons, biscoitos). A garrafa (muitas vezes um vinho efervescente) não é consumida na hora (a não ser no rito familiar, por ocasião do nascimento), mas fica a promessa de fazê-lo quando chegar em casa. A bebida, invocadora de uma situação futura, permite escapar virtualmente do espaço constringente do quarto do hospital. Se são doces, o hospitalizado se inscreve imediatamente na lógica do 'contradom' (Mauss, 1950). Abre a caixa, ou o pacote, para oferecer aos que trouxeram o presente. Integra, assim, um papel que valoriza o agente que não mais recebe, e que inverte o sentido da relação.

A hospitalização é, às vezes, mais longa, mais angustiante. Oferecem-se igualmente alimentos, e o cenário precedente se reproduzirá. Mas pode-se também, quando se trata de íntimos, imaginar outros presentes que afirmam mais intensamente uma identidade territorial ou afetiva. Frutos do jardim, queijos da fazenda (no caso de agricultores), até mesmo bebidas alcoólicas (às vezes proibidas, e que é preciso esconder, transgredindo, com a cumplicidade dos amigos, a representação coerciva que se faz da instituição); um pedaço da sobremesa do domingo que se oferece para afirmar, além do espaço, a instituição da refeição familiar. A velha amiga do enfermo também traz o lanche, perpetuando o ritual anterior, por meio de um bolo comprado na confeitaria preferida de ambos.

Finalmente, a hospitalização pode, infelizmente, significar um acompanhamento até a morte. O presente alimentar (essencialmente oferecido pelos íntimos, nesse caso) consiste em dar prazer ao doente, de forma gustativa e simbólica. Pode também representar uma tentativa última de esperança que atribui uma dimensão mágica ao alimento (produtos exóticos contendo vitaminas, famosos por aumentar o sistema imunológico etc.). Sempre significa o amor e o elo social dos amigos com aquele ou aquela que sofre.

Fizemos um apanhado das dimensões ocultas da alimentação no hospital. Por um lado, a alimentação coletiva – que se inscreve na seqüência do comer, opaca para os pacientes – deve aprender a conhecer melhor e respeitar a pluralidade da população hospitalar, lembrando-se de que a alimentação não é redutível aos nutrientes, é fonte de prazer até o fim da vida e faz parte integrante da manutenção ou da reconstrução da identidade do hospitalizado. Por outro lado, a alimentação, fato social total, é um meio de comunicação com os que cercam o paciente, com uma instituição (aceitos ou não). A equipe clínica que o estuda de maneira pluridisciplinar, incluindo ciências humanas e sociais, deve obter informações que permitam compreender melhor o paciente, que é, antes de tudo, um homem total.

NOTAS

1 *Les Trente Glorieuses*: o período entre 1945 e 1975, caracterizado por um grande crescimento econômico.

2 Propriedades dos corpos ou substâncias que impressionam os sentidos: 'os efeitos organolépticos do vinho'. (N.T.)

3 Prova jurídica usada na Idade Média, juízo de Deus. (N.T.)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORBEAU, J. P. Rituels alimentaires et mutations socials. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 92:101-120, 1992.

CORBEAU, J. P. Préférences et symbols alimentaires chez le sujet âgé. In: FERRY, M. et al. *Nutrition de la Persone Âgée*. Nancy: Berger-Levrault, 1996. p. 201-207.

CORBEAU, J. P. *Le Manageur Imaginaire*. Paris: Métailié, 1997.

FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

LE BRETON, D. Soigner les pauvres à l'hôpital. In: MUSÉE DE L'ASSISTANCE PUBLIQUE-HÔPITAUX DE PARIS. *Depuis 100 Ans, la Société, l'Hôpital et les Pauvres*. Paris: Doin Éditeurs, 1996. p. 148.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mythologiques I: Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1966.

MAUSS, M. Essai sur le don. In: MAUSS, M. *Sociologie et Anthropologie*. Paris: PUF, 1950.

PREISWERK, Y. Signification et sens du manger: quelle table pour quels échagens? *Les Cahiers Médico-Sociaux*, 30(3-1):203-210, 1986.

12

A Sopa no Hospital: testemunho*

Gérard Maes

Dize-me o que comes, eu te direi quem és.
Brillat-Savarin

Nos anos que se seguiram à Libertação, os estabelecimentos hospitalares de longa estadia, sobretudo sanatórios, institutos ou centros de banhos de mar e helioterapia, precisaram acolher e colocar em forma inúmeros jovens que haviam sido mobilizados em 1939 e que tinham conhecido, dessa forma, todas as peripécias da guerra, deixando nela parte de sua saúde, minada pelas privações da Ocupação, pelos rigores da prisão ou pelos ferimentos da Resistência. Alguns deles tiveram que interromper os estudos, mas tinham conservado, ao longo de sua provação, toda a verve e um espírito crítico judicioso. Acostumaram-se também a retomar, por conta própria, parafraseando, a apóstrofe de Brillat-Savarin: "dize-me o que [dás] a comer e eu te direi quem és". O alvo da crítica eram os responsáveis pela preparação e distribuição da 'sopa', a qual eram obrigados a engolir durante os longos meses de hospitalização.

É verdade que, nos hospitais – não importa a denominação: centro hospitalar, clínica, sanatório, casa de retiro –, quando o sofrimento diminui e a dor se acalma, a refeição é um momento de trégua e evasão, impacientemente esperado. Mas, assim que a sopa chegava ao estômago, os doentes mergulhavam nas suas lembranças, entregavam-se ao sonho e procuravam, no fundo da memória, as satisfações que a gastronomia hospitalar lhes recusava obstinadamente. Para fortificar a vontade de sarar e recuperar o mais depressa possível a saúde, eles se uniam a Júlio César, que afirmava, em *Comentários sobre a Guerra na Gália*, que

* Originalmente publicado em: MUSÉE DE L'ASSISTANCE PUBLIQUE-HÔPITAUX DE PARIS. *L'Appétit Vient em Mangeant! Histoire de l'alimentation à l'hôpital. XV^e-XX^e siècles*, 1998. Traduzido por Olivia Niemeyer Santos.

o mau humor de um exército se media pela frugalidade de suas legiões. Essa frugalidade hospitalar que, com o tempo, beirava a ascese, alimentava a combatividade e lhes oferecia miragens que marcavam a interminável marcha em direção à recuperação da saúde.

A história das civilizações lhes havia revelado o caráter sagrado da alimentação: os egípcios não tinham a obrigação de preparar, para os funerais de seus faraós, refeições que deveriam sustentá-los durante a viagem ao além? A Bíblia, por seu lado, havia revelado claramente os 'tabus religiosos das cozinhas hebraicas e cristãs'! E durante a longa marcha do povo judeu, retornando à Terra Prometida ao fim do cativeiro no Egito, é o próprio Yahveh que envia do céu o maná, alimento necessário para sustentar as fadigas do Êxodo. Os gregos e os romanos ofereciam sacrifícios aos deuses para abençoar suas ágapes, esses mesmos deuses que Clio, a musa da História, tinha por missão distrair durante os banquetes. E foi precisamente *O Banquete* que Platão escolheu, entre seus diálogos, para reunir uma assembléia de homens eminentes que discutem à mesa e dissertam demoradamente sobre o amor.

Assim, desde a mais alta Antigüidade, o momento da refeição, do banquete, da cena não deixou de ser considerado como um instante privilegiado de trocas e de confidências. É à mesa que refazemos indefinidamente o mundo e onde se tomam as grandes decisões. Brillat-Savarin (sempre ele!) pôde escrever, com absoluta razão, que a mesa é o único lugar onde nunca nos aborrecemos durante a primeira hora (Brillat-Savarin, 1982). É a pausa esperada com impaciência... impaciência bem legítima. Mas o que acontece quando, ao longo dos dias, ao longo dos meses, o mesmo cardápio retorna com uma regularidade desesperante: segunda... terça... quarta... dia e noite, a mesma 'sopa', a mesma sobremesa, o mesmo castigo! Ora, a repetição provoca rapidamente a saciedade, que engendra o tédio e suscita a aversão. O momento da refeição, quando a sopa 'não desce', torna-se uma obrigação insuportável que pode ser prejudicial ao restabelecimento da saúde.

INVENTÁRIO

Na verdade, a indigência dessas refeições insípidas não era senão a manifestação mais perceptível da carência e dos limites de uma organização hospitalar que ainda não tinha compreendido que a 'gastronomia' era um elemento importante do tratamento e, portanto, do restabelecimento dos doentes. Rapidamente, torna-se evidente que nos estabelecimentos hospitalares havia espaço – 'do outro

lado da trincheira', na administração – para homens generosos e empreendedores, decididos a agitar, a modernizar e a humanizar as estruturas que haviam envelhecido mal, e a recolocar no centro das preocupações e no coração de todas as decisões aqueles que Monsieur Vincent, no século XVII, havia denominado 'nossos senhores, os doentes'.

Nessa época, o 'Concurso' era o Sésamo incontornável para o acesso às responsabilidades da admissão e, depois, da promoção às funções de direção – o sucesso no concurso sendo, aliás, considerado um brevê definitivo de competência, até mesmo de eficácia, válido para toda a continuação da carreira.

Dessa forma, o laureado, saído há pouco das provas do concurso, o ecônomo (pois, nessa época, não se falava ainda de diretores nas funções econômicas), que tinha o cargo de gerente administrativo, encontrava-se mergulhado num universo que não havia evoluído nada, desde os tempos dos antigos *hôtels-Dieu.* O peso das tradições, a força do hábito – para não dizer a rotina –, as soluções fáceis ditavam o comportamento dos responsáveis.

A 'sopa' na Alsácia, no século XVII, era servida da seguinte forma:

> As refeições são servidas duas vezes ao dia: o almoço, por volta das 9 ou 10 horas, e o jantar, entre 4 e 5 horas; comia-se carne três vezes por semana (domingo, terça e quinta-feira), meia libra por pessoa e por dia; a sopa de lentilha ou de ervilha era colocada à mesa em todas as refeições. Às sextas-feiras e nos dias de jejum, servia-se sopa, arenque ou bacalhau, queijo e pão branco. Em grandes ocasiões (como no Dia de Reis, ou na Páscoa), (...) as pessoas no hospital se regalavam com bolos e pudins (...). Em todos os lugares come-se à luz do dia para evitar abastecer inutilmente as luminárias e por medo de incêndios. (Arquivos do Hospital de Bouxwiller)

Dirigir o economato de um hospital nos anos 50 do século XX era se submeter às obrigações do decreto de 1899, que tinha traçado claramente o espaço e os limites da atividade do ecônomo: 'comprar, estocar, distribuir'. Muito restritivo, mas a dignidade da função era simbolizada pela posse das chaves que lhe era reservada: somente o ecônomo conservava as chaves do depósito e prestava contas da sua gestão.

Nessa época, ainda marcada pelas dificuldades da guerra e da Ocupação, a vida hospitalar parecia paralisada. Prisioneira das tradições e dos hábitos antigos, estava como coagulada num esquema secular de ações caridosas que tinha se prolongado até o momento em que a Revolução proclama o sacrossanto dever de assistência. A preocupação, mas também a obrigação, de fornecer aos pobres e aos doentes – na falta de um serviço de saúde consolidado – o pão cotidiano havia

conferido ao setor de alimentação um lugar preponderante na gestão dos estabelecimentos hospitalares. Além disso, inúmeros testemunhos nos lembram que a vida no hospital estava organizada em função da distribuição das refeições.

Para bem administrar o delicado percurso da 'sopa' até o seu encaminhamento ao leito dos doentes, o ecônomo deveria efetuar toda uma série de etapas intermediárias, indo das compras e do abastecimento ao cozimento, ao acondicionamento, para chegar à distribuição e ao serviço de refeições. Esse percurso deixou naqueles dentre nós que tiveram essa responsabilidade no início da carreira um bom número de imagens pitorescas e de lembranças inesquecíveis.

O abastecimento nessa época ainda era de uma simplicidade monacal. A maioria dos hospitais possuía sua horta, e os estabelecimentos mais importantes, sua fazenda e seu empreendimento agrícola, que lhes forneciam as provisões essenciais. O chefe do empreendimento agrícola e o jardineiro eram personagens importantes que exerciam toda a autoridade sobre a composição dos cardápios, impondo seus produtos: legumes diversos, alhos-porós, repolhos, cenouras, lentilhas, feijões, batatas, abobrinhas, dependendo da região. Além disso, duas vezes por mês sacrificava-se o pensionista da pocilga que mais tinha se beneficiado de um circuito bem organizado, já que os restos das refeições dos hospitalizados eram acrescentados às 'águas gordurosas', que constituíam a essência do regime de engorda da criação.

Quando os produtos da horta se revelavam insuficientes, recorria-se aos 'amigos', geralmente pequenos produtores, felizes em ceder ao hospital o excedente da sua horta ou pomar e, ocasionalmente, o que não fora vendido no mercado local. Esses fornecimentos anárquicos ocasionavam, inevitavelmente, um problema de conservação e de estoque. Os depósitos eram rudimentares, até mesmo inexistentes. Para guardar os frutos em boas condições, instalava-se para esse fim, num local batizado *fruitier*, todo um sistema de prateleiras com telas que deveriam permitir – sobretudo às maçãs – passar o inverno sem danos demasiados; mas isso era também fornecer aos ratos e a outros roedores um pitéu que eles não recusavam.

Quanto às batatas, que alguns hospitais compravam por toneladas, por ocasião da colheita, elas eram armazenadas, por falta de silos, nos subsolos cortados por tubos de calefação que propiciavam uma germinação rápida. Era então preciso requisitar os pensionistas, sobretudo os denominados 'doentes trabalhadores', para recortar as partes germinadas das batatas, dando-lhes uma aparência normal e tornando-as novamente aptas a serem consumidas.

Todas essas práticas tinham sobrevivido aos anos de guerra e ao período de racionamento e restrições; tinham também engendrado maus hábitos, difíceis de serem abandonados.

NOVOS MÉTODOS DE GESTÃO

Depois da instauração do *Plan Comptable* (Plano de Prestação de Contas) e da aplicação da contabilidade analítica, os ecônomos dispuseram, finalmente, de instrumentos confiáveis que permitiram introduzir na gestão o rigor indispensável para avaliar a previsão, verificar a execução e controlar o orçamento sob sua responsabilidade. Mais tarde, foram impostas as prescrições do *Code des Marchés* (leis do mercado que controlam os alimentos), a partir de sua publicação pelo decreto de 17 de julho de 1964.

Em cada departamento, a Direção Estadual de Preços (depois *Direction* da concorrência, do consumo e da repressão às fraudes) adquiriu o hábito de enviar aos hospitais inspetores encarregados de controlar as faturas, de comparar estas com as dos estabelecimentos vizinhos e depois formular – às vezes com certa ingenuidade! – piedosas recomendações de vigilância e de prudência. Esses controladores *a posteriori* eram insuficientes para controlar e regularizar as compras; por esta razão, a autoridade tutelar foi obrigada a criar, em cada departamento, a partir de 1971, um Grupo de Compras cujo coordenador era, na maior parte das vezes, o ecônomo do hospital mais importante. Ele tinha a missão de recensear as necessidades de todos os estabelecimentos do estado, redigir os cadernos de encargos, abrir concorrência e presidir a comissão de exame das ofertas. Comissão que se transformava, ocasionalmente, em sessão de degustação, penosa, quando se tratava de gêneros alimentícios (sardinhas ao chocolate, passando pela mostarda, compotas e outros mimos, em ordem ou desordem!).

Acontecia que, muitas vezes, esse 'coordenador' era nomeado, pelo prefeito, especialista em matéria de qualidade, membro do todo-poderoso Comitê Estadual de Preços. Assim se consagrava o papel proeminente do ecônomo comprador, investido da missão de velar pela qualidade das provisões do hospital. Aliás, o Ministério das Finanças não tinha se enganado sobre a importância dessa função, já que, desde 1962, havia apoiado sua criação, por iniciativa da Comissão Central das Mercadorias, da Associação pelo Aperfeiçoamento dos Fornecedores para os Serviços Públicos (APFSP), encarregada particularmente de aconselhar os ecônomos, informá-los, formá-los e lhes fornecer os meios de melhor levar a cabo sua missão. A APFSP tornou-se, em 1993, a Associação das Compras pelos Serviços Públicos.

Essa evolução nas modalidades de compra e procedimentos de abastecimento hospitalar é reencontrada nas etapas ulteriores da preparação e da distribuição das refeições.

A Questão dos Cardápios

A elaboração e a concepção dos cardápios é certamente o início desse longo processo que deve levar o doente ao caminho da cura e lhe devolver o prazer de existir. Ora, nos anos 50, a dietética não tinha ainda 'lugar de direito' no hospital – além disso, a palavra era praticamente desconhecida! – e a composição dos cardápios obedecia a uma fantasia que mal conseguimos imaginar atualmente. Quando não eram inspirados pelo gosto ou pelas tradições ancestrais da todo-poderosa Irmã cozinheira (polenta, nhoque, massa, risoto, batatas, ervilhas, feijão-branco ou chucrute, dependendo da região), os cardápios respondiam a estranhas considerações, entre as quais escolhi dois exemplos verdadeiramente vividos!

Nesse importante hospital do sudeste, alojado à sombra de arenas seculares, o *chef* espreitava toda manhã, na entrada da sua cozinha, a chegada do ecônomo cujo escritório estava situado do outro lado do pátio. Assim que o avistava, o *chef* lhe dirigia a palavra vivamente: "Patrão, o que vamos fazer hoje?". E a resposta era lançada decididamente: "Ervilhas à francesa", ou "carne ensopada", ou "abobrinha à provençal"... E isso se repetia, de acordo com o dia e o humor. Esse diálogo incongruente continuou durante anos sem emocionar muita gente.

A alguns quilômetros dali, nos confins da Gascogne, o ecônomo recentemente nomeado teve a estranha surpresa de constatar que os cardápios eram regular e escrupulosamente redigidos pelo diretor. Todavia, eles se repetiam sistematicamente de uma semana a outra, o que não deixava de intrigar o recém-chegado. Particularmente, descobria-se, sob formas diversas, uma grande quantidade de carneiro, anormal para a região: *sauté* de cordeiro, *navarin* de carneiro, costeletas de carneiro grelhadas... Depois de uma investigação ditada por uma curiosidade bem natural, ele descobriu que no hospital, durante anos, haviam sido consumidos os melhores cortes do rebanho de cabras que um fazendeiro esperto – amigo do diretor – engordava com cuidado, antes de enviar os melhores espécimes à instituição.

Aliás, foi nesse mesmo estabelecimento que os doentes herdaram, durante vários meses, todas as sobras de presunto da região, porque os responsáveis pela direção, preocupados em variar o jantar, haviam decidido servir presunto aos hospitalizados, duas vezes por semana. Mas a encomenda era feita aos poucos – em fatias – no salsicheiro local, que não fazia nada além de recolher, entre os colegas, e enviar ao hospital os restos do que tinha sido deixado em consignação e não tinha sido vendido no comércio.

Alguns acharão, talvez, que esses exemplos são exagerados; mas na verdade são bem reais, e eu os vivi pessoalmente. Eles beiram a caricatura, mas ilustram perfeitamente o estado anárquico do setor de alimentação nos hospitais da França.

> No campo da hotelaria, não poderia persistir nem a noção nem a hora da 'sopa do doente', realidades que sobreviveram por tempo demasiado e da qual permanecem fortes lembranças. Muitos dos antigos diretores dos hospitais se lembram do barulho do sino anunciando a refeição, do ruído dos carrinhos e das vasilhas nos corredores, dos caldeirões de sopa no meio da sala comunitária, tigelas e conchas permitindo distribuir a cada um sua porção. Permanecia, de alguma forma, um perfume de pensionato, até mesmo de caserna. (Rochaix, 1996)

Humanização

Foi preciso esperar os anos 1960-1970 para que surgisse a necessidade e se afirmasse a vontade de humanizar os estabelecimentos hospitalares. No campo da hotelaria, um primeiro passo tinha sido dado com a supressão das salas comunitárias e com a melhoria das condições de recepção dos doentes. Aliás, o hospital público tinha sido amplamente aberto ao conjunto da população desde a lei de 1941, validada pelo decreto de 1945: o doente tornou-se um cliente que convinha respeitar e tratar como um hóspede privilegiado. Dessa forma, em alguns hospitais, foram recrutados técnicos encarregados de formar o pessoal de serviço, as tradicionais serventes, de lhes ensinar a se tornarem atendentes, a tratar dos doentes como pessoas que estavam preocupadas, antes de tudo, em reencontrar, durante a permanência no hospital, condições de vida idênticas às que conheciam no ambiente familiar. A refeição, a sopa, tornou-se um momento privilegiado no caminho para o restabelecimento e para a recuperação da saúde.

Hoteleiros foram contratados para alguns serviços dos Asilos Civis de Lyon, especialmente no Hôpital Édouard Herriot. No Centre Hospitalier Régional de Nîmes, o diretor-geral, Maurice Rochaix, tomou a iniciativa de recrutar uma monitora de economia doméstica e conselheiros técnicos encarregados de formar os atendentes e de transformá-los em artífices dessa grande obra de humanização dos hospitais que acabava de ser sancionada pela circular ministerial de 1970.

Essa educação não demorou a frutificar, e desde 1970, em Nîmes, a direção decidiu reagrupar todos os elementos de ensino e publicá-los num pequeno

livro: *Técnicas Administrativas e Hoteleiras no Hospital* (CHU, 1970), prefaciado por Monsieur Pierre Raynaud, inspetor-geral da Saúde, vice-presidente e delegado geral da Federação Hospitalar da França. Esse guia teve grande sucesso e foi reeditado muitas vezes. Permanece como testemunho de um modo de proceder que deve prosseguir incansavelmente para permitir ao hospital francês enfrentar os desafios do terceiro milênio.

Cozinhas e Dependências

A preparação e o cozimento das refeições se efetuavam na cozinha, que foi, durante séculos, o templo sacrossanto de uma gastronomia hospitalar rudimentar. A grande sacerdotisa era a todo-poderosa Irmã cozinheira, guardiã do santuário e que regia igualmente toda uma série de 'capelas' adjacentes, onde se preparavam os legumes, as carnes, as massas e a limpeza.

A 'capela' dos legumes era, sem dúvida, um dos espaços mais freqüentados desse cenáculo. Desde cedo, era invadida por uma tropa animada de pensionistas do Hospital da Mulher que vinha descascar os legumes. Guardando as devidas proporções, era equivalente ao trabalho de 'descascar' que alguns dentre nós conhecemos e praticamos no serviço militar. Havia, entretanto, uma diferença apreciável: as tradicionais canções obscenas eram aqui substituídas por uma ladainha, orquestrada por uma respeitável religiosa 'em descanso', e que cuidava que as batatas fossem descascadas no ritmo das Ave-Marias, cuidadosamente cadenciadas.

Situado perto dos legumes, o açougue era um santuário exclusivamente masculino, onde trabalhavam – conforme a importância do estabelecimento – um ou vários operários especializados, encarregados de retalhar e preparar a carne que tinha sido comprada viva, diretamente dos abatedores, ou em pedaços, no açougue beneficiário da adjudicação. Na maioria dos casos, era um local bem equipado: armário frigorífico – alimentado diariamente por pedaços de gelo para conservar as carnes –, balcão, cepo, ganchos e toda espécie de facas, machados, tábuas e acessórios os mais diversos. Havia também um 'cantinho de cozinha' discreto onde os privilegiados preparavam os melhores pedaços ('os pedaços do açougueiro'), tradicionalmente destinados à colação dos funcionários.

Progressivamente, reservou-se também um local para a preparação das sobremesas: bolos, doces, pudins, que enfeitavam as refeições e marcavam a solenidade dos domingos e dias de festa. Era o domínio dos confeiteiros, que se

tornaram importantes personagens à medida que as refeições melhoravam e que, paralelamente, os restaurantes dos funcionários se generalizavam.

No final do circuito achava-se o local de limpeza, domínio aquático, parecendo, ao mesmo tempo, piscina e lavatório municipal. Em imensas tinas de imersão e enxágüe, e num barulho ensurdecedor de caldeirões e panelas batendo, os recipientes que haviam sido utilizados para a preparação e a distribuição das refeições eram limpos, lavados e enxaguados, antes de se alinharem sobre imensos balcões de madeira, esperando o próximo serviço.

Todo o trabalho efetuado nesses locais periféricos era destinado a facilitar a preparação de refeições de qualidade que cozinhavam a fogo lento, por longas horas, num fogão central – o 'piano', como se dizia então –, de vastas dimensões, onde ficavam expostos panelas, caldeirões, gamelas, recipientes e acessórios do perfeito cozinheiro.

Nos anos 50 do século XX, o carvão ainda era um combustível amplamente utilizado, o que exigia numerosas manipulações e contribuía para manter uma atmosfera empoeirada na cozinha. Só muito lentamente a eletricidade fez sua aparição. Assistimos, então, à instalação de fornos e de novos aparelhos elétricos, destinados a facilitar e melhorar as condições de preparação e de conservação em temperatura dos alimentos. De fato, à medida que o cozimento terminava, os cozinheiros guarneciam os suportes e travessas que, em seguida, eram colocados sobre uma 'bancada', de onde os serventes vinham pegá-los para encaminhá-los aos doentes. Eram então depositados nas despensas de cada unidade de tratamento, um local geralmente rudimentar, equipado, às vezes, com um bico de gás para, como fosse possível, manter ou restabelecer a temperatura.

Finalmente, chegava 'a hora do carrinho', veículo mítico encarregado de transportar a sopa até o leito do doente. Era 'com a concha' que se efetuava, então, a distribuição, sem nenhuma consideração com regime nem dietética. Entretanto, numa louvável preocupação de eqüidade, e para evitar que os mesmos doentes comessem frio todos os dias, o percurso do carrinho variava cotidianamente. Nos dias pares, a distribuição começava por uma das extremidades do corredor ou da sala comunitária; e nos dias ímpares, pela outra. Assim se verificava o preceito evangélico: "Os primeiros serão os últimos, e os últimos serão os primeiros".

Refeições

Instruções aos funcionários para a preparação dos doentes

1. Instalação do doente
   - pedir para lavar as mãos
   - assegurar-se de que ele está com a prótese dentária
   - ajustar a mesa (altura e proximidade)
   - instalar o doente confortavelmente em função do seu estado
2. Distribuição das refeições

a) preparação dos carrinhos
   - verificar bandejas e regimes
   - classificar as bandejas por ordem de distribuição
   - verificar o tempo de aquecimento
   - completar a bandeja (pãozinho etc.)

b) serviço aos pacientes
   - apresentar a bandeja completa
   - destampar os recipientes
   - ajudar o doente

3. Retirar os pratos
   - retirar a bandeja, colocá-la no balcão de serviço
   - levar as bandejas para a despensa
4. Lavar os pratos em seguida
5. Arrumar e limpar a despensa

(CHU, 1970)

Em direção à Bandeja: refeição

É a partir de 1970 – e sob a influência, sem nenhuma dúvida, da circular ministerial sobre a humanização – que se pode situar o início da revolução hoteleira que deu o toque de finados ao serviço 'com a concha', progressivamente substituído por um serviço 'na bandeja', respondendo ao desejo dos doentes. Muitos elementos contribuíram para acelerar essa revolução: primeiramente, a tomada de consciência, pelas equipes da direção dos hospitais, da necessidade de terminar

com os maus hábitos, com a rotina e o ascetismo herdados de outras épocas. Em seguida, anunciou-se a vontade de recrutar, para cada setor, técnicos qualificados e motivados: cozinheiros profissionais, que tivessem feito as provas necessárias na área; nutricionistas formados em técnicas de nutrição e conselheiros em economia social e familiar. E, coroando tudo, a instauração, bem antes da criação, em 1974, da Association Nationale pour la Formation du Personnel Hopitalier (ANFH), de sessões de formação e de cursos de aperfeiçoamento, oferecidos nos estabelecimentos e sancionados por exames profissionais, levando à obtenção do CAP (Certificats d'Aptitude Professionnelle), concedido por um júri da Éducation Nationale, associando professores dos liceus ou colégios técnicos e os responsáveis pelos hospitais. Dessa forma, criaram-se, nos grandes hospitais, verdadeiras equipes hoteleiras bem treinadas e perfeitamente aptas a dominar todo o setor de alimentação.

A partir de então, os cardápios seriam elaborados, cada semana, por uma comissão especializada que reunia, ao redor do ecônomo, o nutricionista, que balanceava os regimes; o chefe da cozinha, hábil em definir as rações e calcular as quantidades necessárias para a confecção dos pratos escolhidos para a semana; e o comprador, acostumado às técnicas de abastecimento.

As condições de trabalho na cozinha haviam melhorado consideravelmente. Os construtores e fabricantes de material, estimulados por esse dinamismo, haviam mobilizado seus técnicos e oficinas de estudo que desenvolveram novos materiais de cozimento (caldeirões, autoclaves, fornos elétricos, fornos a vapor...) e de distribuição: carrinhos com aquecedor, carrinhos mistos, permitindo encaminhar diretamente para os doentes – de uma só vez e no mesmo veículo – as entradas, as sobremesas e os pratos de resistência. Foi a morte definitiva dos suportes, marmitas e marmitas norueguesas que haviam, durante tantos anos, assegurado o transporte 'a granel' dos alimentos, desde as cozinhas até as unidades de tratamento. Todavia, era um espetáculo curioso e inesperado seguir o lento percurso do pequeno comboio se deslocando penosamente nos pátios, nos subsolos e corredores para levar a bom termo os carrinhos, na hora das refeições.

Mais tarde, a instauração do processo de cadeia fria (regulamentado por decreto do Ministério da Agricultura, em junho de 1974) permitiu transformar as cozinhas tradicionais em verdadeiras unidades industriais, oferecendo aos funcionários melhores condições de trabalho, permitindo a diversificação dos cardápios e garantindo a perfeita qualidade das refeições servidas aos doentes.

Mas nada pára a evolução nesse campo. Assim, desde o início dos anos 1990, vimos, nos grandes centros hospitalares, cozinhas se transformando em Unidade Central de Produção (UCP), instaladas sob pressão e com a cooperação

das sociedades de restaurantes coletivos. Outros, e não eu, que se encontram atualmente no cargo de direção e de gestão de nossos hospitais, estarão mais qualificados para julgar e apreciar essa nova concepção do restaurante hospitalar que se prepara, depois da era da 'concha' e do tempo da 'bandeja', para servir aos doentes a 'refeição informática'!

> No regime alimentar, como nas solenidades da liturgia, os doentes encontravam um descanso da monotonia cotidiana (...). O menu das grandes festas se ornava de doces (...). Na Epifania e na festa de São João (...) celebrava-se tanto o Evangelista quanto o Batista, repintando suas estátuas (...) sem esquecer de melhorar a ração, regando-a com vinho. (Imbert, 1982)

Pesquisar a Opinião dos Pacientes

Qualquer que fosse o modo de distribuição utilizado, os responsáveis pelos hospitais logo sentiram a veemente obrigação de medir o grau de satisfação de seus hóspedes.

A procura pela avaliação – como se diz atualmente – é particularmente importante no setor da alimentação, campo que alguns responsáveis ainda consideram secundário e tratam sem desenvoltura. Entretanto, numerosos são os doentes que, ao termo da hospitalização, colocam no primeiro plano de suas lembranças e de suas críticas a qualidade das refeições que lhes foram servidas durante a estadia. Bem antes do surgimento do Regulamento do Doente Hospitalizado, promulgado em 1974, por Madame Simone Veil, ministra da Saúde, já era freqüente que o ecônomo, acompanhado do chefe de cozinha, fosse até as unidades de tratamento para recolher, 'quentinha', da boca do próprio doente, sua apreciação sobre a refeição do dia.

Sobre esse assunto, gostaria de relatar uma experiência significativa. Eu havia observado no meu chefe de cozinha uma forte predileção por pato – que, aliás, ele preparava muito bem –, mas que era guarnecido, invariavelmente, com nabos ou azeitonas. Sem pretender concorrer com a especialidade da Tour d'Argent,[1] eu havia lhe sugerido, diversas vezes, variar o acompanhamento. Minha insistência foi recompensada no dia em que o cardápio de uma grande festa anunciou: pato com laranja. Quando o almoço terminou, convidei o chefe a me acompanhar, colher as impressões dos doentes e registrar suas reações. No início, aconteceu toda uma série de sarcasmos e de críticas venenosas sobre cozinheiros que, "com

certeza, beberam antes de misturar a carne com a sobremesa...", para consternação do chefe. Mas, felizmente, sua decepção foi rapidamente atenuada quando, num quarto vizinho, um modesto e tranqüilo idoso exclamou: "Felicitações! Toda a minha vida escutei falar do pato com laranja, mas é um prato de gente rica que nunca pude pagar, e foi preciso vir ao hospital para enfim poder prová-lo". Esse passeio durante o almoço e a presença em campo se revelam, portanto, bem úteis para medir a fragilidade dos julgamentos humanos e apreciá-los no seu justo valor.

Esse modo de proceder é, principalmente, um convite aos responsáveis para que procurem, incansavelmente, as melhores maneiras de conciliar gastronomia e hospital, reconciliação que é hoje a maior preocupação de eminentes nutricionistas, pois a nutrição clínica e a alimentação são, evidentemente, importantes elementos da ação terapêutica e merecem figurar entre as prioridades do hospital.

Como está longe o tempo em que a única nutrição que se dava aos pensionistas dos antigos *hôtel-Dieu* era 'o caldo, o pão e a eucaristia'... Talvez fosse suficiente para garantir a salvação das almas, mas não se considerava a saúde dos corpos. Felizmente, as coisas evoluíram bastante ao longo dos séculos. O 'cliente' de hoje, que recorre com confiança ao hospital, afirma em alto e bom som, como Chrysale em *Les Femmes Savantes*: "Vivo de boa sopa e não de bela linguagem". De fato, a alimentação, hoje, é bem mais reconhecida como fator determinante de cura. Os responsáveis pelo hospital, conscientes da importância de sua missão, tiveram o grande mérito e a coragem de definir o itinerário e de traçar as vias que permitirão, daqui para a frente, a cada um de seus 'clientes', efetuar uma 'viagem gastronômica' ao país do hospital, durante sua hospitalização.

Nota

1 Tour d'Argent é um dos restaurantes de cozinha francesa mais famosos do mundo, fundado em 1582, considerado por seu padrão de excelência.

Referências Bibliográficas

BRILLAT- SAVARIN, J. A. *Physiologie du Goût.* Paris: Flammarion, 1982 [1825].

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU). Consignes au Personnel pour le Service des Repas. Nîmes. Techniques ménagères et hôtelières. Guide pratique, 1970.

IMBERT, J. *Histoire des Hôpitaux en France*. Paris: Privat, 1982.

ROCHAIX, M. Libres propos sur l'humanisation. In: MUSÉE DE L'ASSISTANCE PUBLIQUE-HÔPITAUX. Catalogue de l'Exposition du Musée de l'Assistance Publique-Hospitaux de Paris. *Depuis 100 Ans, la Société, l'Hôpital et les Pauvres*. Paris: AP-HP/Doin, 1996.

Parte IV

Diálogos das Ciências Humanas com a Nutrição

13

Ciências Sociais e Humanas nos Cursos de Nutrição

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

Ao se formular ou reformular um arcabouço curricular, sempre cabe a pergunta sobre os motivos pelos quais esta ou aquela disciplina está incluída e qual o seu objetivo na formação do profissional. Analisar a presença e os conteúdos de disciplinas de ciências sociais e humanas, enfatizando a antropologia, ensinadas em cursos de nutrição no Brasil, é o objetivo deste estudo. A título de comparação, foram estudados também alguns programas adotados nos Estados Unidos e na Inglaterra, que compõem a formação de nutricionistas e de cientistas sociais. Não se trata de um estudo abrangente sobre o ensino da nutrição; espera-se, no entanto, com ele contribuir para o aperfeiçoamento da presença das ciências sociais no ensino da nutrição.

A formação de nutricionistas brasileiros, idealizada primeiramente pela geração dos médicos nutrólogos, ocorreu no final de década de 30 e na subseqüente. O primeiro curso foi criado em 1939, no Instituto de Higiene de São Paulo, atual curso de graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Seguiram-se, em 1940, no Rio de Janeiro, os cursos técnicos de dietistas, do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI), que deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionista do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), atual curso de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UniRio). Em 1944 foi criado o curso de Nutricionista da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth, atual curso de graduação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Em 1948 teve início o curso de Nutricionistas da Universidade do Brasil, por iniciativa de Josué de Castro, atual Instituto de Nutrição, que alberga o curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (Vasconcelos, 2002).

Outros cursos foram criados na década de 50, os quais estão entre os mais antigos: são os da Universidade Federal da Bahia e da Universidade Federal de

Pernambuco, do Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina do Recife, criado pelo médico Nelson Ferreira de Castro Chaves. Até 1968 existiam seis cursos de nutrição no Brasil, e o sétimo surgiu no Rio de Janeiro, em 1968, na Universidade Federal Fluminense.

No âmago da forte expansão dos cursos superiores no Brasil, mais especificamente os de nutrição impulsionaram-se na década de 70, graças ao II Programa de Alimentação e Nutrição II (Pronan II), que continha entre suas diretrizes o estímulo à formação de recursos humanos em nutrição (MEC, 1983). Havia no Brasil, até 1979, sete cursos de nutrição, especialmente públicos, e até o final da década de 80 foram criados mais 33 cursos. Em 2003, após a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), que impulsionou o ensino privado, chegou-se a 169 cursos (Calado, 2003).

Os médicos nutrólogos, que também participaram da formulação das primeiras intervenções governamentais no setor, tiveram forte influência na formação de uma rede de especialistas também imbricada na constituição dos primeiros cursos de nutrição. A ênfase no processo de formação do nutricionista nas suas origens combinava, em amplo sentido, tanto a capacitação de um profissional para a atuação na dietoterapia/nutrição clínica quanto a alimentação institucional/alimentação coletiva (Vasconcelos, 2002).

Na conformação de um pensamento social sobre a alimentação como uma questão coletiva, sobressaíram-se também os nutrólogos representados por um grupo de intelectuais, entre os quais se destacam Josué de Castro, Jamesson Ferreira Lima, Nelson Chaves e Ruy Coutinho, entre outros que contribuíram para a conformação do campo da nutrição no Brasil, com estudos e debates sobre a fome, os problemas alimentares e nutricionais e as intervenções governamentais a respeito. Josué de Castro, numa perspectiva que problematiza a autonomia entre a dimensão biológica e social, revela, segundo os seus estudiosos, vários matizes no seu pensamento sobre a alimentação, incluindo a relação entre eugenia, raça e nacionalidade; a importância da alimentação na constituição do trabalhador brasileiro; a geografia da fome, o círculo vicioso da pobreza, nos diferentes momentos de sua produção, numa nítida perspectiva de entrecruzar os saberes (Magalhães, 1997). Apesar desse debate, predomina na formação dos nutricionistas a vertente biologista da nutrição, que oculta a dimensão social, reduzindo-a aos processos fisiológicos e individuais; foi o que concluiu Bosi (1988), ao estudar os currículos de graduação em nutrição após 1970.

O currículo mínimo estabelecido em 1964 e predominante até o engendramento das reformas curriculares, no final da década de 70 e mais enfaticamente nos anos 80, era constituído por dois grupos de disciplinas: as básicas

(anatomia, histologia, fisiologia humana, bioquímica, bromatologia, dietética, psicologia e microbiologia) e as profissionalizantes (fisiopatologia da nutrição, técnica dietética, arte culinária, administração dos serviços de refeições, sociologia e economia aplicadas, dietoterapia, puericultura e dietética infantil, higiene e administração de saúde pública, pedagogia aplicada à nutrição, estatística e inquéritos alimentares). Criada em Bogotá em 1973, a Comissão de Estudos e Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética na América Latina (Cepandal) passou a servir de referência para as discussões curriculares que se sucederiam na década seguinte.

O Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição (1981), realizado pela Secretaria de Ensino Superior do Ministério da Educação (MEC), compara os currículos das universidades brasileiras com o proposto pela Cepandal e encontra adequada carga horária das disciplinas das áreas biológica e multidisciplinar, as quais apresentavam-se acima das recomendações, enquanto que as disciplinas das áreas de ciências sociais e econômicas e de educação em saúde pública encontravam-se abaixo do proposto. Lembrando o afirmado por Bosi (1988) a respeito das conclusões desse diagnóstico, tal desequilíbrio entre as áreas leva a uma baixa compreensão do social na formação do nutricionista, acarretando um hiato na articulação do biológico com o social.

A necessidade de formar um profissional criativo e inquiridor, com capacidade de articular os aspectos biológicos e sociais, justificou a recomendação de se introduzir as disciplinas metodologia científica, antropologia e filosofia nos currículos de nutrição e a implementação das já existentes, como sociologia, economia e psicologia (MEC, 1983). Tensões entre as perspectivas social e biológica se expressaram também em diferentes instâncias de discussão sobre o perfil do nutricionista (Lima, 1984; Febran, 1987; Ypiranga & Gil, 1987; PUC-Campinas, 1988).

Recentemente, Motta, Oliveira e Boog (2003) analisaram o perfil do profissional de 42 cursos de nutrição divulgados em *sites* das instituições que oferecem graduação em nutrição. Identificaram escassas menções sobre o caráter crítico e o compromisso com as transformações sociais. A formação ética e humanística apareceu como um dos itens menos valorizados na divulgação dos cursos; predominou a identificação do nutricionista como profissional da saúde e sobretudo a valorização do mercado de trabalho.

Procuramos aqui verificar como as disciplinas das ciências humanas e sociais, particularmente a antropologia, fazem parte dos currículos dos cursos de nutrição. O atual debate enseja essa discussão, apesar dos esforços acumulados nesse sentido anteriormente, sem que uma análise específica sobre aquelas disciplinas tenha sido efetuada.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para o estudo da composição curricular e da carga horária das disciplinas oferecidas, foram analisados os cursos de nutrição fundados até o início dos anos 80 (Asbran, 1991), que dispunham daquelas informações divulgadas na Internet na primeira quinzena de março de 2002. Nessas condições encontramos informações dos cursos da Universidade de São Paulo (USP), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Universidade Federal do Pará (UFPA), Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUC-Campinas), Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Universidade Federal Fluminense (UFF), Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade do Vale dos Sinos (Unisinos), Universidade de Ijuí (Unijuí) e Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop).

A carga horária disciplinar dos currículos dos cursos de nutrição foi analisada por áreas de conhecimento – definidas pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) –, e a presença de disciplinas obrigatórias e eletivas/optativas da área de ciências humanas foi identificada. Não foi incluída a carga horária das disciplinas eletivas/optativas e de educação física e também da disciplina voltada para monografia da UFPA. Trabalhamos, entretanto, com a carga horária total referente às disciplinas obrigatórias, excluindo as mencionadas.

As seguintes áreas de conhecimento foram identificadas: 1) ciências humanas (H): sociologia, filosofia, antropologia, geografia e psicologia; 2) ciências biológicas (B): bioquímica, farmacologia, parasitologia, microbiologia, fisiologia, imunologia e biologia geral; 3) ciências sociais aplicadas (SA): administração, economia, comunicação, demografia e outras; 4) ciências da saúde (CS): bromatologia, farmacologia, epidemiologia, saúde pública e outras; e 5) ciências exatas (E): matemática, química e estatística, entre outras. Nas disciplinas da área da saúde não foram incluídas as específicas da área de nutrição, as quais foram separadas entre disciplinas profissionalizantes (P) e profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas (PS): nutrição em saúde pública e educação nutricional. As disciplinas que não se enquadravam nesses grupos foram chamadas de outras (O): língua portuguesa, antropologia teológica, práticas de formação etc. A carga horária das disciplinas de estágio foi dividida entre estágio profissionalizante (EP) e estágio profissionalizante com interface com as ciências sociais e humanas (EPS): estágio em saúde pública.

Procurou-se também identificar e discutir os conteúdos e metodologias de ensino de algumas disciplinas das ciências sociais e humanas, inclusive de antro-

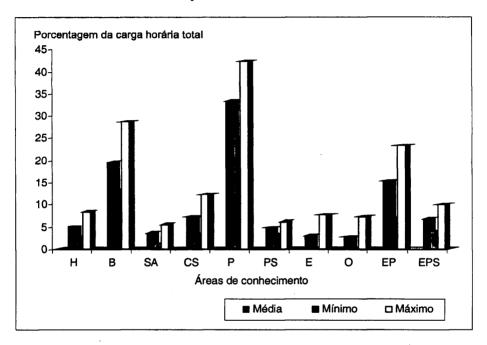
pologia, nos cursos de graduação em nutrição. Foram analisados os conteúdos de programas disponibilizados por coordenadores ou professores dos cursos mais antigos de nutrição, fundados até o início da década de 80. A cada um dos cursos foram solicitados os programas de ensino das disciplinas de ciências sociais e humanas. Incluem-se nessa parte do estudo os programas da Universidade de São Paulo (USP), Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UniRio), antiga Federação das Escolas Federais Isoladas do Estado da Guanabara (Fefieg), Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Uerj), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e Universidade Federal Fluminense (UFF).

Em relação aos cursos internacionais, tomaram-se para análise alguns cursos ministrados por universidades norte-americanas e inglesas publicados pela Association for the Study of Food and Society, em 1990, na obra *Teaching Food and Society: a collection of syllabi and instructional materials*. No contexto norte-americano, a presença da antropologia especializada nos assuntos de nutrição e alimentação, bem como o acúmulo significativo de pesquisas sobre antropologia e alimentação na Inglaterra e o seu ensino na formação de nutricionistas e dos próprios cientistas sociais em ambos os países, constituem experiências importantes, que podem servir como contrapontos à nossa análise. A mencionada publicação incluiu os programas de ensino ministrados por universidades norte-americanas, dos quais cinco eram cursos de sociologia ou antropologia da alimentação e três de nutrição, que incluíam conteúdos de cultura e alimentação ou nutrição, e outros cinco cursos, que se referiam à geografia; ao serviço social; às ciências políticas; ao folclore; à ecologia e à política em relação à fome mundial. Foram também considerados dois cursos ministrados por universidades inglesas relacionados à sociologia e à antropologia da alimentação.

Cursos de Nutrição Brasileiros e Distribuição de Cargas Horárias

Amplas variações de carga horária total (diferença de até 1.270 horas) e de horas atribuídas por área de conhecimento são encontradas entre os cursos analisados, confirmando o estudo de Calado (2003), no qual se observou que 45% dos cursos de nutrição no Brasil têm entre 3.000 e 3.500 horas e 37% entre 3.500 e 4.000 horas, enquanto em nosso estudo a variação foi de 2.520 a 3.790 horas. Esse dado interfere nas proporções de cargas horárias dos cursos que estão sendo

considerados aqui com base na análise percentual das cargas horárias por área de conhecimento (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Distribuição percentual da carga horária por áreas de conhecimento de cursos de nutrição - 2002

Entre a carga horária mínima e a máxima há variações importantes: as disciplinas profissionalizantes tinham sua carga horária variando entre o mínimo de 630 horas e o máximo de 1.584 horas, e as disciplinas profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas tiveram essa variação com o mínimo de 90 horas e o máximo de 210. A variação de carga horária das disciplinas de estágio profissionalizante foi de 180 a 880 horas; nas profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas foi de 120 a 306 horas.

Na área de ciências humanas, houve uma diferença de 195 horas entre a carga horária máxima e a mínima, e na de ciências sociais aplicadas, de 165 horas nos cursos examinados. A participação da carga horária das disciplinas da área de ciências humanas foi em média de 4,98% e oscilou entre 2,62% e 8,33% da carga horária total, representando uma variação de 90 a 285 horas. As ciências sociais aplicadas têm em média 3,6% da carga horária total, variando entre 0,99% e 5,43%, o que significa variações nos valores de carga horária entre 30 e 195

horas. Nos currículos dos cursos de nutrição estudados, essas disciplinas são representadas por economia, desenvolvimento da comunidade e orientação bibliográfica, entre outras. Esta última, ainda que classificada nessa categoria, não aborda o conteúdo de ciências sociais aplicada tal como o concebemos aqui. Apesar da diferença de procedimentos metodológicos, o Diagnóstico dos Cursos de Nutrição (MEC, 1983) já apontava uma defasagem de disciplinas que compunham a área de ciências sociais e humanas em relação ao currículo proposto pela Cepandal (Opas, 1979), que recomendava 8% da carga horária para as disciplinas de ciências sociais e econômicas.

As ciências exatas, ainda segundo o Gráfico 1, ocupam em média 3% da carga horária dos cursos, chegando ao máximo de 7,6%, representados pelas disciplinas química, química orgânica, estatística, bioestatística e matemática, devendo-se observar que a tendência a incluir disciplinas da área de ciências exatas é recente nos cursos. Observa-se a mesma tendência com a categoria 'outras' disciplinas, representadas por língua portuguesa e práticas de formação, entre outras cujas cargas horárias oscilam do mínimo de 15 horas ao máximo de 272 horas, perfazendo a média de 90 horas para o conjunto dos cursos estudados.

A área de ciências biológicas ainda tem um peso importante de participação na carga horária curricular, somando 19,4% em média a sua participação na carga horária total dos cursos, a qual representa o mínimo de 492 (13,10%) e o máximo de 780 (28,57%) horas. As ciências da saúde (saúde pública, epidemiologia, farmacologia e outras) dispõem em média de 7,17% do total das horas curriculares, sendo que a carga horária mínima foi de 90 (3,26%) e a máxima de 420 (12,12%) horas.

As disciplinas profissionalizantes perfazem em média 33,2%, oscilando entre o mínimo de 25,0% e o máximo de 42,1% da distribuição percentual da carga horária. As disciplinas profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas (nutrição em saúde pública e educação nutricional) somam em média 4,7% da carga horária total, variando entre o mínimo de 3,26% e o máximo de 6,06%.

As disciplinas de estágios profissionalizantes ocupam em média 15,2% da carga horária curricular, com variações expressivas de 6,52% (180 horas) ao máximo de 23,2% (880 horas). Os estágios profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas ocupam 6,6% da carga horária total, com o mínimo de 3,9% (120 horas) e o máximo de 9,9% (306 horas). Deve-se observar que, na categoria de disciplinas de estágio, separamos os estágios com interface com as ciências sociais e humanas, do mesmo modo que o fizemos para as disciplinas teóricas por entendê-las nas suas interfaces com elas.

Pode-se concluir que na formação básica do nutricionista pesam as disciplinas das áreas biológicas e da saúde, que somam em média, conjuntamente, 26,57% da carga horária total, enquanto as ciências humanas e sociais respondem em média por apenas 8,58% e as disciplinas profissionalizantes (P, PS, EP, EPS) pesam 59,68% do total curricular, marcando um perfil mais centralizado na formação técnica, em que a saúde pública (PS e EPS) participa com 11,32% da carga horária curricular, restando portanto os 5,66% para as áreas de exatas e outras. Embora essa análise quantitativa não seja suficiente para qualificar o perfil da formação profissional do nutricionista, ela aponta em termos disciplinares as tendências que a demarcam. Serão retomados a seguir a análise de quais disciplinas estão presentes nos currículos e, posteriormente, os conteúdos ensinados em alguns cursos, conforme mencionado anteriormente.

As Disciplinas de Ciências Humanas e Sociais

Em mais da metade dos cursos analisados, há disciplinas obrigatórias e optativas/eletivas de antropologia. Em apenas dois deles tratava-se de antropologia da alimentação (Quadro 1). Sociologia e psicologia foram disciplinas predominantes da área de humanidades nos cursos de nutrição. Como recomendado pelo Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição de 1981, disciplinas como iniciação filosófica e metodologia da pesquisa, entre outras da área de filosofia, deveriam ser incorporadas, e fazem parte do currículo de apenas cinco dos 12 cursos estudados. Disciplinas da área de geografia fazem parte do currículo de três cursos, sob a designação de Geografia econômica e aplicada à nutrição e América Latina e desenvolvimento sustentável.

Ainda que não seja expressiva, pode-se observar pela denominação das disciplinas a tendência de alguns cursos a aplicá-las à nutrição, embora pareça prevalecer a aproximação mais disciplinar do que interdisciplinar, dificultando a interlocução das ciências sociais com a formação profissional do nutricionista; elas permanecem mais associadas à formação básica, como assinalado.

Nas diretrizes curriculares propostas pelo Conselho Nacional de Educação no contexto da LDB, as disciplinas das áreas biológicas e da saúde, das ciências da alimentação, nutrição e alimentos devem compor a formação do profissional, voltadas aos aspectos biofísicos, psicológicos, sociais e culturais da população, atendendo às demandas regionais e nacionais (Motta, Oliveira & Boog, 2003). Vale perguntar até que ponto essas composições curriculares respondem às recomendações dessas novas diretrizes, na medida em que refletem reformas anterio-

res, lembrando que esse grupo de cursos estudados é formado por cursos mais antigos e já consolidados.

Talvez a flexibilidade proposta pela nova LDB deva ser cuidadosamente estudada para dar um sentido mais articulado às disciplinas que compõem o currículo da área, evitando imprecisões e dispersões curriculares.

Quadro 1 – Disciplinas da área de ciências humanas

Universidades	Obrigatórias	Optativas/Eletivas
USP	Antropologia social Sociologia aplicada	
UFPE	Geografia econômica Ciências sociais e econômicas Psicologia aplicada à nutrição	
UFPA	Elementos da sociologia Psicologia das relações humanas Antropologia biocultural Metodologia da pesquisa	
PUC-Campinas	Antropologia da alimentação Iniciação filosófica Psicologia aplicada à nutrição Sociologia	
UFPel	Sociologia e ação comunitária Psicologia Geografia econômica aplicada à nutrição	Psicologia da educação Antropologia cultural Sociologia
UFF	Psicologia Sociologia	
UFMT	Filosofia humana Psicologia geral Sociologia geral	Antropologia cultural Introdução à filosofia Geografia econômica
UFRJ	Psicologia Sociologia geral	
UFSC	Sociologia e saúde Psicologia	
Unisinos	Fundamentos antropológicos História e filosofia da ciência Psicologia e nutrição América Latina e desenvolvimento sustentável Ética e bioética	Educação infantil: teoria e prática Educação e multimeios Psicossomática
Unijuí	Cultura brasileira Filosofia Ética-sociologia Psicologia Sociologia	
Ufop	Introdução às ciências sociais Antropologia e práticas alimentares Práticas pedagógicas Psicologia do desenvolvimento Psicologia social e comunitária	

Conteúdos de Ensino de Ciências Sociais nos Cursos de Nutrição

Nos seis cursos de graduação em nutrição mais antigos no Brasil que fazem parte desta etapa do estudo (USP, UniRio, Uerj, UFRJ, UFBA, UFPE e UFF), essas disciplinas são ministradas por professores tanto pertencentes aos próprios cursos como a departamentos de ciências sociais e humanas.

O ensino de disciplinas específicas de sociologia (geral e aplicada) esteve presente em cinco cursos, sendo que apenas um associava conteúdos sociológicos aos da economia, intitulando-se ciências sociais e econômicas da nutrição. Três cursos ensinavam disciplinas de antropologia social e de psicologia social, enquanto que economia e geografia econômica constavam em dois cursos.

Os conteúdos de sociologia, sempre de natureza introdutória, pouco se articulavam com uma leitura sociológica das questões relativas à nutrição e à alimentação, centrando-se apenas na especificidade da sociologia (seu objeto, objetividade, totalidade), nas correntes clássicas do pensamento sociológico (Marx, Weber e Durkheim), com reduzida incorporação de autores contemporâneos ou de outras correntes de pensamento. A conceituação básica se dirigia a tópicos como estrutura social e sistema de estratificação social; mudança social; ideologia e sistemas de valores; teoria da ação social; interação e socialização, burocratização e organização social, indivíduo e sociedade, entre outros.

Apenas alguns cursos inseriam conteúdos de sociologia aplicada à nutrição, fazendo interlocução interdisciplinar da sociologia com a nutrição ou saúde pública, o que se dava conforme as clientelas dos cursos. Nesse caso, as relações estabeleciam-se tanto pela associação entre saúde e sociedade, debatendo temas como políticas e instituições de saúde, as conjunturas e condições de saúde, quanto pela articulação entre nutrição e sociedade, quando se discutiam alimentação/nutrição como componentes das políticas sociais governamentais, o problema da fome no Brasil e as suas conseqüências, os padrões de alimentação, a estrutura agrária, a produção e o consumo de alimentos e suas transformações e conseqüências, de acordo com o processo de industrialização.

Residualmente, outros conteúdos, designados de sociologia aplicada, eram discutidos, tais como os movimentos sociais; gênero e família e a condição da mulher; raça e etnia; exclusão social e pobreza; relações entre Estado e sociedade; violência. Refletiam processos sociais recentes da sociedade brasileira, com baixa adaptação dos conteúdos às questões específicas da nutrição, tratando de problemas sociais sob o ângulo da sociologia da intervenção.

Apenas um curso de sociologia aplicada à nutrição demonstrou preferência por organizar grupos de alunos para realizar trabalhos de campo em bairros periféricos, sem prender-se exclusivamente às questões da nutrição/alimentação, mas a um conjunto de problemas sociais, vigentes nos centros urbanos, como os meninos de rua; ambulantes; asilos hospitalares; refeitórios populares, entre outros.

Reportando-se às experiências de ensino das ciências sociais nos cursos de graduação de nutrição, Adorno (1995:141) referiu-se à perspectiva de "transposição de mundos" ou ao "contato entre mundos" – o outro, enfim –, à medida que introduziu, nos anos de 1987 e 1989, atividades de campo que julgou adaptadas para alunos de cursos de graduação, dado o seu perfil etário e ritmo. São atividades que estimulam um olhar sobre o 'sentido das coisas', o deslocamento para as experiências distantes do seu universo, em que se desenrolam contatos, conversas que muitas vezes incluem a comida, o alimento, perseguidas pelas técnicas de nutrição. Trata-se de uma aproximação com a perspectiva antropológica.

Os cursos de antropologia social, ministrados por apenas três dos programas examinados, introduziram trabalhos de campo, envolvendo pequenos projetos de pesquisa ou observações, o que implica ir ao encontro do 'outro' nos seus espaços e contextos, uma experiência que quer ser transformadora. Os fundamentos teóricos e metodológicos da antropologia – juntamente com a discussão sobre os hábitos alimentares, as relações entre comida e simbolismo; o corpo, saúde e doença; dietas alimentares, cultura e saúde; relação entre gênero e alimentação, destacando o papel feminino na provisão da alimentação – compõem a reflexão antropológica da alimentação, completada em alguns programas pela discussão das relações entre nutrição e sociedade (desigualdades sociais na alimentação; os contextos socioeconômicos e culturais da alimentação cotidiana, as mudanças nos padrões de consumo).

Das disciplinas profissionalizantes com interface com as ciências sociais e humanas (nutrição em saúde pública e educação nutricional), esta última é a que faz maior interlocução com a antropologia. Embora elas não tenham sido objetos de análise, o conteúdo de um programa de educação nutricional obtido foi considerado para se ter um exemplo dessa interlocução, ficando a sugestão de uma análise mais detalhada para pesquisas futuras. O programa estudado enfocou as práticas educativas dos nutricionistas dirigidas à clínica, à saúde pública e à coletividade, fazendo interlocução com a abordagem socioantropológica da alimentação, em especial, para compreender as implicações de vários fatores dessa natureza que afetam as práticas alimentares, ao lado das especificidades de classe. Após reflexões introdutórias dessa natureza, eles se concentraram na educação alimentar, nos seus fundamentos, teorias e

metodologias de intervenções utilizadas, elucidando ainda a história da institucionalização dessas práticas educativas no Brasil.

Ao lado dos programas de ensino preocupados com a intervenção do nutricionista, dois cursos destinavam-se ao desenvolvimento de comunidade, visando a instrumentalizar os alunos para planejar e executar intervenções sociais, mediante a participação social e o desenvolvimento da cidadania.

Apenas dois programas se referiram aos conteúdos de natureza econômica e à geografia econômica, introduzindo conceitos econômicos sobre produção/circulação e consumo de alimentos; especificidades da produção alimentar no Brasil e da estrutura agrária e características da população.

Três programas de ensino de psicologia apresentaram os fundamentos conceituais de suas diferentes abordagens (teoria *gestalt*; psicanálise; cognitivismo; cultura e personalidade) ao lado da discussão dos distúrbios comportamentais alimentares, tais como anorexia, bulimia e obesidade, abordados basicamente, do ponto de vista do indivíduo, como problemas psicológicos.

Programas de Ensino de Universidades Norte-americanas e Inglesas

Programas de Ensino das Universidades Norte-americanas

Tomamos como objeto desta análise, primeiramente, os conteúdos e metodologias de ensino empregadas pelos sete programas de sociologia ou antropologia da alimentação ministrados pelas universidades norte-americanas (universidades do Texas, de Harvard, Michigan, Millersville, Indiana, Pacific e Aquinas College).

Todos os programas foram unânimes em incluir os assuntos cultura, alimentação e nutrição; hábitos e os comportamentos alimentares. O primeiro subconjunto de assunto incluiu os tabus e as aversões alimentares; alimentação e simbolismo ou comunicação; construções sociais e conceitos sobre a alimentação; padrões culturais, normas e valores. Discussões sobre antropologia ou sociologia da alimentação como item específico introdutório dos cursos apenas fez parte de três programas ministrados por cientistas sociais, que apresentaram os fundamentos teórico-metodológicos da abordagem da alimentação feita com base em autores como Mary Douglas (1966, 1974, 1979), Marwin Harris (1985, 1987) e Clifford Geertz (1960), entre outros, representantes respectivamente das perspectivas estruturalista e culturalista (materialista e interpretativa).

Quanto aos hábitos alimentares, há referências à sua constituição e formação pela via do processo de socialização nos grupos primários, principalmente na família, complementada pelos grupos secundários, como a escola. Foram abordadas as crenças e as ideologias alimentares influentes nos hábitos alimentares; as diferenças entre culturas, que neles se expressam, as suas mudanças, juntamente com as cozinhas nacionais, regionais e internacionais. Também foram feitas referências aos hábitos alimentares, associados aos grupos religiosos e a grupos específicos (vegetarianos e naturalistas), que proliferam na sociedade.

Destacaram-se ainda discussões sobre os hábitos específicos de classes e segmentos sociais, bem como a relação da alimentação com os regionalismos e as identidades sociais, juntamente com a tendência da padronização da dieta, na sociedade urbano-industrial, convivendo ao lado das persistências de crenças e práticas tradicionais alimentares. Os hábitos alimentares também foram analisados à luz dos processos socioeconômicos e culturais, que os mantêm ou transformam.

Os comportamentos alimentares, por sua vez, referiam-se à comensalidade; às normas e etiquetas; às trocas e doações de alimentos; aos rituais de grupos específicos, religiosos, étnicos e *yuppies*, em processo de ascensão social.

Quatro programas discutiram a alimentação numa perspectiva histórica, incluindo o problema mundial da alimentação, fome, crise alimentar e desnutrição, enfocando causas e conseqüências desses problemas na sociedade norte-americana e em outros países terceiro-mundistas. A análise histórica da alimentação deu-se sob forte influência de autores filiados à história social ou à Escola dos *Annales*, destacando-se referências a autores como Braudel (1985), Alexander e Kisbán (1986) e Tannahil (1973), entre outros.

Os conteúdos dos demais programas de sociologia e antropologia são dispersos; seus temas ora se aproximaram de desordens, aversões, restrições e distúrbios alimentares e da alimentação na família (socialização, regras e normas de consumo, divisão sexual do trabalho doméstico no preparo dos alimentos e sua distribuição no espaço doméstico), ora se referiram à ecologia e ao sistema alimentar norte-americano e à ordem social.

Os quatro programas de ensino intitulados 'de nutrição' eram bastante heterogêneos e foram ministrados pela Pensylvania State University, pela University of Connecticut, pela San Jose State University e pela Michigan State University. Um deles enfocou o sistema alimentar norte-americano, entendido nas suas dimensões histórica, cultural e tecnológica. Introduziu ainda a discussão dos processos de produção agrícola e industrial, moldando os hábitos dos consumidores, como também as contemporâneas modalidades de produção/consumo de complexas cadeias alimentares, envolvendo supermercados, os *fast-food franchises*,

os movimentos alternativos, juntamente com os riscos da incorporação de novas tecnologias nos alimentos.

Outro curso analisou os padrões culturais, considerando as influências étnicas, religiosas e outros fatores culturais, sempre presentes na moldagem das culinárias de vários países, como França, China e Estados Unidos. Os demais programas interessaram-se pela interação da nutrição com a cultura, examinando os fatores socioeconômicos, culturais e étnicos, que interferem nas preferências e nos padrões alimentares de indivíduos e grupos. Ao lado disso, abordaram a produção e a tecnologia da alimentação, juntamente com os valores associados à alimentação, à modernização da estrutura alimentar e às relações entre cultura e alimentação, do ponto de vista da antropologia cultural. Foram também considerados o simbolismo, as religiões e suas relações com a alimentação, juntamente com os vários fatores culturais associados às escolhas e ao preparo dos alimentos.

Esses últimos programas são exemplos interdisciplinares que reconhecem, de um lado, a presença de necessidades biológicas atendidas pela nutrição, e de outro a necessária associação da nutrição com as dimensões socioculturais, esforçando-se ainda para integrar o nível macro (produção, consumo e distribuição dos alimentos, tecnologias e dimensões históricas) com o micro (comportamentais) de indivíduos e grupos étnicos, religiosos ou de outros segmentos sociais, procurando compreender as suas escolhas alimentares, os hábitos e as suas formas de preparar os alimentos.

Além da sociologia e da antropologia, outros cursos de ciências sociais incluem discussões sobre a alimentação. O curso de geografia ministrado pela Simon Fraser University abordou temas como os condicionantes ambientais da alimentação; nutrição e biologia; sociologia, ideologia e cozinhas; história e política econômica da alimentação; tecnologias do preparo dos alimentos; regionalização da cultura alimentar. Um curso de ciência política, ministrado pela San Diego State University, centrou-se nas questões da fome e da pobreza nos Estados Unidos e no Terceiro Mundo e também na agricultura norte-americana, no comércio internacional e nas alternativas de política de ajuda alimentar. Na Brown University, encontramos um curso de ecologia sobre a fome mundial e finalmente um curso de serviço social, ministrado pelo Department of Social Work, o qual tomou a fome como objeto de política social.

Os Programas de Ensino de duas Universidades Inglesas

Os conteúdos dos programas ensinados em duas universidades inglesas (Oxford Polythecnical e London University) serão examinados a seguir.

O curso ministrado pela Polithecnical Oxford University privilegiou os enfoques sociológico e histórico, cujos conteúdos incluíam: 1) a história da alimentação nos diferentes períodos, enfocando-se produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos; 2) seleção, preferências e hábitos alimentares, juntamente com as ideologias que os moldam, ligadas aos movimentos religiosos, de saúde e naturalista, como também outros fatores socioculturais e econômicos, influenciando, na sociedade urbano-industrial, a seleção, as preferências e os hábitos alimentares; 3) a sociologia da comida e da hospitalidade, que discutia os assuntos ligados à linguagem dos alimentos, à relação entre a cozinha e a sociedade, as funções sociais da alimentação, o significado de gênero e a divisão sexual do trabalho, e finalmente 4) as implicações práticas da alimentação.

Na London University, os conteúdos centravam-se principalmente nos processos de produção, distribuição e consumo, combinando as micro e as macroanálises. Dessa forma, não era esquecida, na realização do consumo alimentar, a importância da família, da divisão sexual do trabalho no preparo dos alimentos e as questões associadas ao gênero, à comensalidade na distribuição dos alimentos, ao lado dos elementos ecológicos, cognitivos e simbólicos que permeiam a alimentação. Mudanças da dieta localizadas tanto no processo de produção, distribuição e consumo quanto na urbanização eram consideradas, juntamente com a avaliação de projetos alimentares e a análise das preferências e da racionalidade, impingidas aos comportamentos pelas intervenções que também suscitam reflexões éticas e o repensar a educação nutricional à luz das contribuições antropológicas.

Metodologias de Ensino Adotadas

Nos programas de ensino nacionais, prevaleceram as aulas expositivas com reduzida incorporação de outras metodologias, exceto naqueles que fizeram uma ligação com a sociologia da intervenção, parcialmente voltada para os problemas nutricionais. Nos cursos de antropologia, trabalhos de campo, execução de projetos de pesquisa ou observações ao lado de aulas expositivas foram as metodologias mais adotadas.

As metodologias de ensino adotadas em quase todos os programas norte-americanos examinados utilizavam seminários e aulas expositivas, associados a um conjunto de atividades práticas, compostas de estudos e reflexões críticas sobre temas; elaboração de relatórios de visitas ou a realização de pequenos exercícios de pesquisa, com o uso de metodologias empregadas pelas ciências sociais

(qualitativas e quantitativas), feitas sobre temas específicos sugeridos pelos professores e escolhidos pelos alunos. Entre esses exercícios estavam a realização e a análise de entrevistas feitas mediante roteiros sobre os hábitos e preferências alimentares ou a realização de textos em grupo mediante pesquisa bibliográfica, capazes de comparar a alimentação de diferentes grupos étnicos.

Alguns exemplos de assuntos sugeridos para as pesquisas incluíam um repertório dos menus cotidianos de diferentes categorias sociais, segundo sexo, idade, classe social, etnias, ciclos de vida e eventos comemorativos; rituais alimentares religiosos; restrições e tabus associados à alimentação.

Os programas de nutrição se valiam de exercícios, extraídos de casos clínicos ou de situações envolvendo intervenções associadas ao combate à desnutrição, de tal forma que era solicitada dos alunos a reflexão crítica sobre as propostas formuladas ou a busca de alternativas para torná-las mais efetivas. Exercícios também estimulavam discussões sobre as implicações éticas e de comportamento de certas categorias de doentes (diabéticos) em relação à alimentação.

Entre as metodologias didáticas empregadas nos programas ingleses, destacaram-se os seminários, a elaboração de *papers* pelos alunos, a partir da escolha de assuntos abordados nos cursos; eles também eram acompanhados pelos professores em discussões em pequenos grupos. Incluía-se ainda a capacitação nos métodos de pesquisa social, aplicados a assuntos bem circunscritos, cujo desenvolvimento se fazia durante o curso.

Conclusão

A presença de uma ampla variedade de disciplinas das áreas de ciências humanas e sociais nos currículos dos cursos de nutrição no Brasil, analisados na primeira parte deste estudo, insinua concepções distintas do que se espera da participação dessa área do saber na formação do nutricionista. Tanto no que diz respeito à presença de disciplinas quanto no que se refere à distribuição de sua carga horária, observa-se dispersão da composição disciplinar dos cursos, que mostram frágeis elos com a formação do nutricionista. Os conteúdos disciplinares também reforçam essa fragilidade e a falta de clareza do que se espera dessa formação, que se volta, predominantemente em algumas disciplinas, para uma formação básica disciplinar das ciências sociais e humanas. Portanto, parece insuficiente somar um conjunto disperso de disciplinas de áreas cujo papel na formação e na prática profissional do aluno não se explicita.

Nesse sentido, a conformação daquelas disciplinas encontrada aqui parece mais indicar uma fragmentação e uma agregação aleatória do que um corpo mais estruturado, com disciplinas que foram adicionadas ao currículo, talvez mais por preocupação em responder às exigências formais sobre sua presença do que por esforços efetivos de integrá-las mais sistematicamente na formação do futuro profissional. Incorporadas como componentes periféricos, as disciplinas nem sempre se articulam com a formação do profissional que capacite os alunos para uma visão interdisciplinar da alimentação humana. Apesar dos problemas assinalados na inserção das ciências sociais e humanas nos currículos de nutrição, reconhecemos a importância dessas disciplinas para a compreensão mais ampliada de seu próprio objeto, bem como para enriquecer e instrumentar os nutricionistas para equacionarem a pertinência das intervenções nutricionais individuais ou coletivas.

Entretanto, concordando com as observações feitas por Bosi (1996), a carga horária e a presença de disciplinas nos currículos podem ser superficiais e inespecíficas, na medida em que podem se compor como uma 'colcha de retalhos' de uma série de disciplinas ministradas superficialmente, com problemas de seqüência de conteúdos e de pertinência à prática dos futuros nutricionistas – o que se aplica tanto às disciplinas básicas como às demais.

A presença das disciplinas das áreas de humanas e sociais, tal como encontramos neste trabalho, reflete a herança do currículo mínimo estabelecido pelo MEC e que vingou até que as reformulações curriculares desencadeadas na década de 80 procurassem atender às novas recomendações derivadas do Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição (1981). Mesmo assim, havia um padrão curricular dos cursos de nutrição, e as mudanças direcionavam-se ao currículo proposto pela Cepandal. A nova LDB flexibilizou sobremaneira os currículos e o entendimento da participação disciplinar das diferentes áreas. É também possível que a flexibilidade proposta por essa legislação tenha concorrido seriamente para a dispersão dos conteúdos e a definição das disciplinas que compuseram os currículos de forma aleatória.

Como sugerem os programas examinados aos quais se teve acesso, a presença do ensino das ciências sociais e humanas relacionadas à alimentação não se restringe aos cursos de nutrição nos Estados Unidos e na Inglaterra. O crescente interesse das ciências sociais por esse tema parece ser amplo e abrangente, integrando várias dimensões e perspectivas de abordagem da alimentação, que se apresentam como especialização, gerando pesquisas e atividades de ensino sobre o tema, tanto na formação de futuros cientistas sociais como na de nutricionistas. Os conteúdos ensinados nos cursos internacionais são menos dispersos e tomam a alimentação ou a nutrição como objetos centrais de reflexão e ensino.

No caso brasileiro, percebe-se a grande heterogeneidade nos enfoques e a dissociação dos conteúdos das ciências sociais em relação às questões associadas à alimentação na sua totalidade e complexidade. Com raras exceções, os programas se preocuparam em promover a interlocução interdisciplinar da nutrição com as ciências sociais, o que demanda esforços de reconstrução dos conteúdos ensinados e atualizações bibliográficas, sabendo-se de sua escassez no Brasil, o que pode enriquecer e atualizar os conteúdos de ensino, em especial da antropologia.

Além desse tipo de dificuldade, certamente persistem resistências, no âmbito da nutrição, à abertura de um diálogo mais estreito com as ciências sociais e humanas, tidas como 'desinteressantes' e com menor *status* diante das reflexões e das pesquisas nutricionais que têm no laboratório e na clínica as suas principais fontes, contrapostas, portanto, àquelas que se valem de outras metodologias qualitativas, que são históricas, ideológicas e por muitas vezes 'subjetivas', porque lidam com os significados e sentidos das coisas, que se interpenetram nas técnicas. Também da parte dos cientistas sociais que são chamados aos cursos de nutrição, talvez persistam ainda idéias de que as questões alimentar e nutricional são objeto secundário de reflexão para as ciências sociais, não despertando interesse mais substantivo, o que dificulta a sua capacitação para essa área de conhecimento.

Somente à medida que reconhecermos a complexidade e a abrangência da alimentação humana, que requer a conjugação das ciências biológicas com as sociais e com a ampliação dos esforços cooperativos na pesquisa, nas discussões e no ensino, entre cientistas sociais e nutricionistas, talvez seja possível começar uma caminhada, na qual as idéias preconcebidas se dissipem e reconstruam passo a passo novas perspectivas na produção do conhecimento e no ensino, em que as ciências sociais possam se inserir de modo mais orgânico e homogêneo.

Um dos desafios que se apresentam é a articulação do corpo de conhecimentos que caracteriza as habilidades do nutricionista com as abordagens da alimentação e suas dimensões socioculturais, econômicas e políticas, que podem contribuir positivamente tanto nas intervenções quanto na análise da alimentação e da nutrição como resultantes daquelas dimensões, que certamente se completam com sua expressão biológica.

Outro desafio é viabilizar uma proposta curricular que inclua e contamine o estudante com problemas que transponham barreiras disciplinares, superando a dicotomia das áreas biológicas e humanas, colocando-as em diálogo. Isso vai ao encontro de uma proposta interdisciplinar na pesquisa e no ensino, particularmente com a ampliação e o aperfeiçoamento das metodologias de ensino.

Um elenco de disciplinas pode constituir diversas bagagens de conhecimento, cada qual com seus instrumentos que remetam a conteúdos disciplinares específicos. Todavia, devem-se buscar olhares que transcendam os instrumentos e seus limites. Ainda assim, é insuficiente somar os diferentes olhares de maneira fragmentada e compartimentada, tornando-se necessário reconstruir programas disciplinares que integrem objetos sob diferentes olhares capazes de redefini-los, evitando-se as sobreposições disciplinares que se hierarquizam, mediante a supremacia de um saber sobre o outro. Conseqüentemente, as práticas pedagógicas requerem redefinições capazes de articular, em torno de temas ou problemas específicos, as perspectivas teórico-conceituais e práticas. Assim, é pertinente focalizar no ensino problemas que se tornam, simultaneamente, fontes de reflexão teórica e prática, em que o exercício da pesquisa ou da intervenção será estimulado na formação do aluno.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADORNO, R. C. F. A escola, o campo, a diversidade e o jogo: as ciências sociais e as trilhas do ensino em uma instituição de saúde pública. In: CANESQUI, A. M. (Org.) *Dilemas e Desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva.* São Paulo: Hucitec, Abrasco, 1995. p. 133-143.

ALEXANDER, F. & KISBÁN, E. *Food in Change: eating habits from Middle Ages to the present day.* Edinburgh, Scotland: John Donald Publishers and National Museum of Scotland, 1986.

BOSI, M. L. M. *A Face Oculta da Nutrição: ciência e ideologia.* Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, EdUerj, 1988.

BOSI, M. L. M. *Profissionalização e Conhecimento.* São Paulo: Hucitec, 1996.

BRAUDEL, F. *The Structures of Everyday Life: the limits of the possible.* Trans. S. Reynolds. New York: Harper & Row, 1981.

BRAUDEL, F. *Civilization and Capitalism 15th-18th Century, 1. The Structures of Everyday Life: the limits of the possible.* London: Collins, 1985.

CALADO, C. L. A. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação. 2003. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/variavel/destaque/expansao.doc>. Acesso em: 15 mar. 2002.

DOUGLAS, M. Deciphering a meal. *Journal of the American Academy of Arts and Sciences*, 101:61-81, 1966.

DOUGLAS, M. & NICOD, M. Taking the biscuit: the structure of British meals. *New Society*, 30:744-747, 1974.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. *Communications*, 31:145-169, 1979.

FEDERAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (FEBRAN). Definição do profissional nutricionista segundo objetivo de formação e objeto de trabalho: análise do trabalho realizado pelos cursos no período de abril a julho de 1987. Seminário sobre a Formação em Nutrição no Brasil: ênfase na graduação. Salvador, 1987. (Mimeo.)

GEERTZ, C. The slametan communal feast as a ritual. In: GEERTZ, C. *The Religion of Java.* Chicago: Universtity of Chicago Press, 1960. p. 1-15.

HARRIS, M. *Good to Eat: riddles of food & culture.* New York. Simon and Shuster, 1985.

HARRIS, M. *The Sacred Cow and the Abominable Pig: riddles of food and culture.* New York: Touchstone Books, Simon and Schuster Inc., 1987.

LIMA, M. S. S. Formação do nutricionista no Brasil: análise crítica e perspectivas. *Alimentação e Nutrição*, jun.1984, p. 55-56.

MAGALHÃES, R. *Fome: uma (re)leitura de Josué de Castro.* Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). *Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição.* Brasília: MEC, 1983.

MOTTA, D. G.; OLIVEIRA, M. R. M. & BOOG, M. C. F. A formação universitária em nutrição. *Pro-posições*, 14(1):69-86, 2003.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPAS). *Formación Académica de Nutricionistas-Dietistas en América Latina*, Washington: Opas, 1979. (Publicación científica, 340)

PUC-CAMPINAS. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição, 1988. (Mimeo.)

TANNAHIL, R. *Food in History.* New York: Stein and Day, 1973.

VASCONCELOS, F. A. G. *Como Nasceram os Nossos Anjos Brancos: a construção do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco.* Recife: Edições Bagaço, 2001.

YPIRANGA, L. & GIL, F. Formação profissional do nutricionista: por que mudar? Trabalho apresentado no Seminário sobre a Formação em Nutrição no Brasil: Ênfase na Graduação. Salvador, 1987. (Mimeo.)

14

A Antropologia Aplicada às Diferentes Áreas da Nutrição

Rosa Wanda Diez Garcia

Diferentes trabalhos apresentados em capítulos anteriores traçam um panorama da abordagem socioantropológica da alimentação. Trataremos aqui, especificamente, de focalizar as contribuições da antropologia no campo de atuação do nutricionista, na abordagem de problemas que se apresentem como objeto da nutrição. Desse modo, é prudente antecipar alguns percalços decorrentes do caráter interdisciplinar que se mostram quando o foco no objeto de estudo incorpora outros referenciais. Buscar novos olhares e transitar por áreas de conhecimento que não são do próprio domínio e procurar a contextualização e a integração dos saberes fazem parte do trajeto de estudos interdisciplinares que propiciam melhores condições de compreender o objeto de estudo e dão oportunidade a novos desafios (Jupiassu, 1976; Morin, 2001). A situação do estrangeiro pode ilustrar a dificuldade em transitar por outras áreas do conhecimento: busca-se a familiaridade, mas não se deixa de ser estrangeiro, e esta situação se perpetua na volta ao lugar de origem, como no caso daquela pessoa que, tendo passado muito tempo fora de sua terra, perde a noção de pertencimento espacial. Depois, pode-se tentar um diálogo entre as diferentes áreas de conhecimento e tratar das tensões teóricas e metodológicas que emergem.

Interdisciplinaridade implica intensidade das trocas e integração real – conceitual, metodológica – das disciplinas. Não se trata, pois, da soma de especialidades, mas da superação das fronteiras disciplinares, de modo a formar um espaço de integração e convergência de disciplinas (Jupiassu, 1976). A perspectiva de construir esse espaço de integração de disciplinas em uma investigação não é propriamente uma condição confortável justamente pelas incertezas geradas, quando na busca de melhores respostas ao objeto estudado pode haver um distanciamento dos referencias de domínio e ainda serem desconhecidos os limites e possibilidades de outras disciplinas. Todavia, ampliam-se sobremaneira as

perspectivas de análise e compreensão, não por se adotar com fidelidade o paradigma de outra disciplina, mas pelo propósito de tentar entender ou interagir com um dado objeto de estudo sem confinar-se na fronteira de uma disciplina.

Edgar Morin (2001) respalda e tranqüiliza essas empreitadas interdisciplinares ao apontar para os riscos e prejuízos da segmentação do conhecimento, da superespecialização, da separação entre a cultura científica e a cultura das humanidades. Ele reivindica a contextualização dos saberes e sua integração, favorecendo a inteligência geral, a problematização além das fronteiras disciplinares e a ligação dos conhecimentos. A fragmentação que se dá pelo conhecimento disciplinar o torna, em face de problemas cada vez mais polidisciplinares, transversais, multidimensionais, globais e mesmo planetários, inadequado, impede a compreensão da essência dos problemas, de suas interações e sua conformação, uma vez que a realidade é tecida em seu conjunto. O foco disciplinar, conforme o autor, segue no sentido contrário ao da complexidade com que é constituída a realidade, traçada por seus componentes econômico, político, sociológico, psicológico, afetivo, mitológico etc.

É quase impossível não esbarrar em outros conhecimentos no estudo da alimentação e da nutrição. Há muitas indagações referentes à alimentação que remetem ao seu caráter interdisciplinar: a) a constituição da diversidade de sistemas alimentares, isto é, como se estabeleceram a utilização, a combinação de ingredientes e as formas de preparação de alimentos nas diversas sociedades; b) que pressões operam sobre as escolhas alimentares; c) como as mediações socioculturais de procedimentos e práticas relacionados à alimentação são constituídas e reconstituídas; d) como um certo repertório de alimentos é considerado comestível por algumas sociedades e não comestível por outras; e) qual o impacto sobre a saúde das diferentes composições alimentares derivadas de combinações estabelecidas por diferentes culinárias; f) como as tecnologias podem transformar a cadeia alimentar. Essas, entre outras questões, expressam a necessidade das diferentes áreas de conhecimento no estudo da alimentação.

Como diz Fischler (1995), é necessário reunir 'imagens fragmentadas' do homem biológico e do homem social, do arcaico e do contemporâneo para uma compreensão da alimentação humana. Isso implica recuperar o elo histórico e contextualizar socialmente problemas circunscritos na análise biológica, de modo a inserir nos estudos da nutrição uma preocupação mais ampla do fenômeno alimentar. Para a compreensão do comportamento alimentar, segundo esse autor, é preciso considerar cada vez mais a natureza e a cultura de modo conjunto, sem dissociá-las artificialmente, mas integrando-as num processo co-evolutivo biossociocultural. Situada entre essas instâncias – natureza e cultura –, a alimen-

tação tem, por um lado, as propriedades nutritivas atendendo às necessidades biológicas do homem, e por outro o comportamento alimentar de grupos sociais intimamente entranhado no sistema sociocultural.

Do ponto de vista nutricional, a diversidade alimentar é uma das garantias de uma dieta equilibrada e é a que garante o aporte necessário de macro e micronutrientes. Os vários caminhos encontrados pelo homem para satisfazer às suas necessidades nutricionais, no decorrer de sua evolução, resultaram em variedade e combinação de alimentos acompanhadas por uma estrutura simbólica que compõe cada sistema alimentar e culinário, os quais não coincidem, necessariamente, com a definição do que é comestível e do que não é comestível nas diferentes culturas.

Rozin (2002) defende a interação entre o biológico, o cultural e as experiências individuais para explicar as escolhas alimentares. Assim, certas características biológicas do homem onívoro em suas expressões individuais são incorporadas pela cultura e, como parte da cultura, são reintroduzidas em cada nova geração de indivíduos.

Qualquer que seja o aspecto da alimentação assumido, ele estará relacionado a outros, o que o torna inevitavelmente integrado. Não se trata de hierarquizar a importância de diferentes conhecimentos, mas de concebê-los no complexo de elementos em que se insere a alimentação, que, como produto da interação de componentes biológicos, ecológicos e socioculturais, é abordada sob diferentes perspectivas, mas o sentido das partes está na sua reintegração e na contextualização.

Mesmo sendo a alimentação uma necessidade biológica, os alimentos se compõem tanto de nutrientes como de significados, cumprem tanto uma função biológica como social, são digeridos tanto por processos orgânicos como por representações que vêm de fora, tendo sido geradas pelo entorno cultural. O homem é ao mesmo tempo onívoro e seletivo: costuma eleger e hierarquizar de modo a classificar o que é comestível e não-comestível, o que é recomendável e não-recomendável, o que é exeqüível e o que não é exeqüível. Ao introduzir o alimento na boca, o indivíduo aciona processos fisiológicos, psicológicos, ecológicos, econômicos e culturais; todos, estreitamente vinculados, constituem os condicionantes do comportamento alimentar (Gracia, 1996).

Nas práticas alimentares estão contidas a identidade cultural, a condição social, a memória familiar expressa nos procedimentos relacionados à escolha e à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito, manifestando-se na experiência diária por meio daquilo que se come, de como se come, dos desejos por certos alimentos e preparações, do lugar em que se come, dos modos de preparar a comida etc. Os costumes alimentares locais e regionais, os adquiridos

nas diferentes fases da vida, os moldados por pressões sociais, as informações, a publicidade, as experiências marcantes como a escassez alimentar, a alimentação na infância e no adoecimento, as quais podem influenciar profundamente a relação com a comida, estão contidos na estrutura das práticas e do comportamento alimentar e guardam a experiência sociocultural arranjada e articulada na experiência pessoal.

O estudo das práticas alimentares implica voltar-se aos procedimentos relacionados à alimentação de grupos humanos (o que se come, quanto, como, quando, onde e com quem se come; a seleção de alimentos e os aspectos referentes ao preparo da comida) associados a atributos socioculturais, ou seja, aos aspectos subjetivos coletivos e individuais associados ao comer e à comida (alimentos e preparações apropriados para situações diversas, escolhas alimentares, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos a alimentos e preparações e aquilo que pensamos que comemos ou que gostaríamos de ter comido). Portanto, o estudo das práticas alimentares envolve as dimensões socioculturais, cognitiva e afetiva, conformadas com a dimensão biológica e presentes no desempenho das operações relacionadas à alimentação.

Focalizar a alimentação, tal como uma câmera fotográfica capta fragmentos de uma imagem com um *zoom*, e reintegrá-la, tecendo as partes imbricadas, expõe sua complexidade e os limites que uma abordagem disciplinar encerra. Outras perspectivas, além das aqui apresentadas, poderiam ampliar os exemplos de complexidade em que se inserem os estudos de alimentação e nutrição.

Particularmente, a análise do uso de um modelo de dieta saudável, fundamentado em uma dada cultura alimentar, como foi o caso da dieta asiática e mais recentemente da dieta mediterrânea, serviu como um exemplo para apresentar a contribuição da antropologia no dimensionamento das implicações de intervenções nutricionais baseadas na intenção de reproduzir princípios nutricionais. A intervenção nutricional focaliza nutrientes, ao passo que a execução das práticas alimentares é arraigada na cultura alimentar, envolvendo valores que estão muito além da relação entre saúde-doença e alimentação, que tem justificado tais intervenções.

Dois aspectos merecem consideração: qualquer que seja a prescrição alimentar, ela será reinterpretada e reintegrada nas práticas alimentares engajadas numa dada cultura e, portanto, será ressignificada para partilhar um sistema de valores e organização alimentar, sofrendo portanto modificações. O outro aspecto diz respeito ao patrimônio cultural alimentar, que é o cenário das intervenções nutricionais. Quando se tenta impor a adoção de um outro modelo de dieta ou mesmo recomendações pontuais de inclusão e exclusão de alimentos, negligencia-se a cultura alimentar receptora por não se levar em consideração o impacto e a

forma essas mudanças propostas serão absorvidas por essa estrutura culinária. Pode-se definir como estrutura culinária um conjunto de regras relacionadas à alimentação, tais como os alimentos mais usados e aqueles que constituem a sua base, a organização do cardápio cotidiano e festivo, as possíveis combinações, as técnicas de preparo e os temperos que proporcionam os sabores mais marcantes (*flavours principales*) e que permitem caracterizá-la como uma particularidade cultural e assim reconhecê-la pela familiarização com determinados pratos e alimentos, por meio dos quais é possível manifestar o sentimento de pertencimento a uma cultura ou de alteridade em relação a ela.

A Dieta Mediterrânea como um Modelo de Dieta Saudável

Para discutir a viabilidade de se transpor modelos de dieta ou modelos alimentares, como é o caso da preconização da dieta mediterrânea como modelo de dieta saudável, recorreremos a argumentos da nutrição e da antropologia. Modelo alimentar pode ser definido como as características alimentares e nutricionais de uma população, incluindo as peculiaridades de sua estrutura culinária, de modo a permitir identificar tais características como parte da cultura de um povo ou nação (Garcia, 1999).

Recentemente, a análise do perfil da saúde de populações tem levado ao estabelecimento de recomendações baseadas nos padrões alimentares tradicionais de regiões com maior expectativa de vida e com menos incidência de enfermidades crônicas relacionadas à alimentação, como é o caso da região mediterrânea e também de algumas regiões asiáticas (Nestle, 1995).

A iniciativa de basear-se em modelos de dietas tradicionais para o estabelecimento de recomendações dietéticas tem tido maior vigor com a dieta mediterrânea. Esta tem merecido atenção especial dos investigadores da área de alimentação e nutrição. Por suas características nutricionais e por sua palatabilidade, a dieta mediterrânea tem sido propagada como um modelo de dieta ideal para ser adotado em outros países (Keys, 1995; Nestle, 1995; Willett et al., 1995).

O interesse atual pela dieta mediterrânea originou-se na década de 50, quando se verificaram taxas muito baixas de morte por doenças cardíacas em regiões que margeiam o Mar Mediterrâneo. Nessas regiões também são baixas as taxas de mortalidade por doenças crônicas e a expectativa de vida é elevada. Em 1948, o governo da Grécia, interessado em melhorar as condições econômicas, sociais e de saúde no pós-guerra, encomendou um estudo epidemiológico à Fundação

Rockefeller para ser realizado na Ilha de Creta (Allbaugh apud Nestle, 1995). Essa pesquisa, bastante detalhada no que diz respeito ao consumo alimentar e ao perfil epidemiológico das doenças cardíacas, levaram Keys e colaboradores a realizarem um estudo na região associado a outras investigações paralelas sobre dieta e risco de doença coronariana em sete países (Keys, 1995). Esse estudo dos sete países (Keys, 1970) serviu para identificar os fatores de risco para a doença coronariana, estabelecendo uma forte relação entre a gordura e vários ácidos graxos com concentrações de colesterol sérico e risco para cardiopatia coronariana. O estudo de Keys serviu de protótipo para se estabelecer a política de recomendação dietética dos Estados Unidos e posteriormente constituiu a base para determinar a proporção de alimentos na pirâmide da dieta mediterrânea (Willett et al., 1995).

Em 1992, foi realizado em Almería, Espanha, o fórum Alimentação e Sociedade: a Formação da Dieta Mediterrânea, com o objetivo de uma aproximação do tema sob a ótica antropológica (González-Turmo & Romero de Sólis, 1992). Foi realizado também em Barcelona o I Simpósio Internacional sobre a Alimentação Mediterrânea, de abordagem interdisciplinar, no qual se discutiram seus aspectos históricos, culturais e nutricionais (Medina, 1996).

A dieta mediterrânea, segundo especialistas em nutrição, caracteriza-se por uma abundante quantidade de alimentos de origem vegetal (frutas, vegetais, pão e outros cereais, batata, feijão, nozes e sementes), alimentos pouco processados e de produção local. Frutas frescas como sobremesa típica e doces concentrados em açúcar ou mel são consumidos poucas vezes na semana; o azeite de oliva é a principal fonte de gordura; peixe, frango e carne são consumidos com moderação e em pequena quantidade; os laticínios, principalmente queijo e iogurte, também são consumidos em quantidades reduzidas; o consumo de ovos é de até quatro vezes na semana e o vinho é consumido moderadamente nas refeições (Willett et al., 1995).

Todavia, a definição do que vem a ser dieta mediterrânea é polêmica. Grande-Covián (1996) caracteriza a dieta mediterrânea pelo elevado consumo de frutas e verduras, elevado consumo de pescado, uso do azeite de oliva como principal fonte de gordura e processo culinário baseado em fritura em banho de azeite. Fiol (1996) simplifica a dieta mediterrânea afirmando que suas vantagens nutricionais se devem às verduras, às frutas, ao azeite e ao pescado. Medina (1996) considera como marca principal da alimentação do Mediterrâneo a trilogia trigo, videira e oliveira, além dos alimentos que caracterizam as mesclas culturais dessa área: tomate, milho, batata, pimentão, espinafre, alcachofra, berinjela etc. Esse autor reclama a inclusão da carne de porco como parte da dieta mediterrânea. Ela tem um papel importantíssimo no sistema culinário desde a Idade Média, tanto no

campo como na cidade, e foi excluída das diversas tipologias sobre alimentação mediterrânea. Fábrega (1996) também faz a mesma menção sobre a exclusão da carne de porco da alimentação mediterrânea, tão peculiar à sua identidade culinária. Ele reconhece a existência de um Mediterrâneo porcinófilo e um porcinófobo, este último representado pelos muçulmanos e hebreus.

Garine (1992) atribui à dieta mediterrânea um registro de 'frescor' que vem das preparações à base de pepino, abobrinha, berinjela e pimentões; um registro 'ácido', que é dado pelo limão, o vinagre, a laranja amarga, muitas vezes combinada com o açúcar ou mel, que dão o sabor 'agridoce'. Há também muita pimenta, pimentão, alho e cebola. Numa descrição mais detalhada feita pelo mesmo autor, a dieta mediterrânea é composta de cereais, principalmente na forma de pão, biscoitos, pastas, tortas, pizzas, empanadas e pastelaria em geral. O consumo de verduras e hortaliças frescas é muito valorizado e difundido; as frutas frescas ou em compotas, doces e sorvetes também são muito apreciados. A carne de boi é menos abundante; no entanto, o cordeiro, o bezerro e o porco são as carnes mais apreciadas, principalmente a deste último animal, na forma de embutidos. Como se pode observar, as descrições da dieta mediterrânea são variáveis, o que dificulta uma caracterização tal como no modelo definido por Keys (1970).

Grieco (1996) ressalva que o atual conceito de dieta mediterrânea pode estar muito distante de sua suposta origem geográfica e de uma realidade histórica determinada. Na verdade, quando se fala nos valores e nas vantagens da dieta mediterrânea, há uma apropriação de seus adjetivos nutricionais, para se referir à diversidade da alimentação de todo o Mediterrâneo, dando margem para as mais diversas interpretações, como na definição de Mataix (1996), para quem a dieta mediterrânea de referência é uma dieta saudável composta por alimentos que estão presentes no mundo mediterrâneo com certo caráter ancestral. O rótulo 'mediterrâneo' passou a ser equivalente ao atributo saúde. Nessa direção, a valorização da gastronomia e dos produtos mediterrâneos também tem sido exaltada, distanciando-se muito do que Keys, em seu clássico estudo, chamou de dieta mediterrânea.

As recomendações de caráter universal devem ser vistas com certos cuidados. Fischler (1996) refuta a idéia de que haja uma dieta idealmente ótima para toda a espécie *Homo sapiens*. A alimentação dos esquimós, composta basicamente de proteínas e gorduras, e a de povos vegetarianos são prova de que as civilizações se desenvolveram em distintas bases de modelos alimentares. Além dessa avaliação, as recomendações dietéticas não podem ser consideradas de modo absoluto, tanto do ponto de vista dos fundamentos que a compõem como de um modelo alimentar a ser seguido.

Os pontos em que esse modelo de dieta está sustentado são refutáveis. Basear-se no modelo de dieta mediterrânea construído nas décadas de 50-60, numa região onde as condições de vida eram muito distintas daquelas com as quais se depara hoje no meio urbano, dá margem a distorções tanto na interpretação como na execução desse modelo de dieta que, por princípio, também se revela uma utopia, caso se reflita no que representa uma cultura adotar um modelo de dieta de outra cultura. Mas o principal aspecto a ser questionado é a dificuldade de isolar as variáveis de um sistema culinário para defini-lo como saudável ou recomendável. Tanto a variedade de alimentos que compõe o padrão da dieta mediterrânea como a combinação desses alimentos, a forma de processamento culinário e o uso de produtos locais são variáveis suficientes para dificultar o estabelecimento de recomendações baseadas apenas nos itens alimentares que compõem esse modelo de dieta. A transposição desse modelo, fundamentado num sistema alimentar, para proporções de itens alimentares recomendáveis deixa de lado outros elementos do sistema alimentar de origem.

A alimentação representa em si um outro complexo de exposição a fatores causais representados pelos nutrientes e por outras substâncias químicas presentes no alimento, pela combinação destes, pelos compostos químicos formados durante o processo de cocção, pelo uso de aditivos, pela presença de contaminantes químicos na agricultura, pelas formas de armazenamento que podem propiciar o aparecimento de toxinas e patógenos, pelas toxinas naturais presentes nas plantas e por outros compostos como o DNA e o RNA de plantas e animais. Além de se desconhecerem muitas das substâncias presentes nos alimentos, sua mistura pode levar a efeitos de antagonismo, alterar a biodisponibilidade, diminuindo a certeza sobre os efeitos de alimentos e nutrientes isoladamente. O uso prolongado de um alimento de geração em geração pode, por adaptação genética, não promover os mesmos efeitos em outros grupos populacionais (Willett, 1990).

O famoso trabalho de Keys (1970) observa também que a atividade física em Creta e outros fatores relacionados ao estilo de vida podem ter contribuído para o aumento da expectativa de vida e para a baixa incidência de doenças crônicas. Willett e colaboradores (1995) ressaltam que esses fatores relacionados com o estilo de vida são particularmente interessantes e podem contribuir para o perfil de saúde da população. No caso do referido estudo, os fatores relacionados ao estilo de vida citados são o suporte social e o senso de comunidade que acompanha a refeição com amigos e familiares, refeições feitas tranqüilamente, relaxando e diminuindo o estresse, refeições cuidadosamente preparadas e saborosas, estimulando o prazer de comer uma dieta saudável, e finalmente a sesta, uma ótima oportunidade de relaxamento.

A vida urbana, cenário em que se propõem as modificações dietéticas, pode ser considerada como geradora das variáveis que atuam no perfil de morbimortalidade atual. O modo de vida urbano nos países desenvolvidos está associado a problemas de abundância, mas nos países em desenvolvimento, esse mesmo processo de urbanização gerou contrastes como o agravamento de problemas nutricionais peculiares à pobreza urbana e também às enfermidades crônicas.

O consumo alimentar nos países em desenvolvimento é marcado por uma evolução rápida que acompanha a urbanização, a modernização do sistema produtivo e a inserção no mercado econômico mundial, o que foi modificando o *modus vivendi* de grande parte da população, afetando seu padrão de consumo, seus costumes e valores e os usos do corpo. Nas classes médias e em ascensão econômica, o consumo alimentar assemelha-se ao padrão norte-americano e europeu com um aumento no consumo de alimentos de origem animal, gordura vegetal e açúcares (OMS, 1990).

Parece que transições mais rápidas na ocidentalização da dieta provocam alterações mais ostensivas em direção às enfermidades crônicas, como é o caso dos aborígines australianos e dos índios americanos dos EUA, entre outros, que tinham uma alimentação baseada em raízes e hortaliças, no primeiro caso, e cereais, no segundo, e apresentaram aumento na incidência de obesidade, diabetes, hipertensão e cardiopatia coronariana quando passaram a consumir principalmente farinha de trigo branca e açúcar e a ter um estilo de vida mais sedentário (Jackson, 1986). A maior parte da morbimortalidade dos países desenvolvidos está associada ao estilo de vida, que inclui a dieta, o consumo de álcool, o cigarro e a atividade física (McGinnis & Foege, 1993).

Quando a alimentação é incluída no estilo de vida, um outro campo de análise é aberto, dizendo respeito às disposições relacionadas às práticas alimentares e sua contextualização no comportamento alimentar. Qualquer mudança na dieta implica profundas alterações nas práticas alimentares, o que, por sua vez demanda um redimensionamento da rotina doméstica, das práticas sociais, do ritmo de vida, enfim, representa uma reorganização e realocação da alimentação no *modus vivendi*, que só é possível se também forem alteradas as condições de vida.

Importar um modelo de dieta é o mesmo que importar um sistema alimentar, o qual está intimamente imbricado no sistema cultural. É curioso porque, paralelamente à valorização de padrões alimentares tradicionais, e isto ocorre não só com o modelo de dieta mediterrânea, mas também com o asiático, emerge uma proposta que contradiz a noção do que vem a ser tradicional. Adotar um modelo alimentar significa aderir a um elenco de alimentos, às formas de preparação, às combinações de pratos, ao esquema de cardápio cotidiano, aos temperos e suas

formas de uso e ao modo como são compostos os pratos. As práticas alimentares são apreendidas culturalmente e transmitidas de geração em geração, portanto não são facilmente deslocadas e incorporadas. Aderir a um modelo alimentar não se finda nele mesmo, mas no conjunto de valores e símbolos que o acompanham, no corpo de elementos práticos e simbólicos que o constituem. Assim, a transposição de um modelo de dieta é uma possibilidade apenas teórica, porque não se importa o corpo dos elementos constituintes de tais modelos, mas apenas elementos fragmentados – como alguns alimentos – que serão parte de um outro modelo, os quais, por sua vez, sofrerão ajustes para inclusões.

Quando cientistas recomendam modelos alimentares, não têm a pretensão de impor um sistema alimentar, porque simplificam esse modelo e o transformam em itens de recomendação. Seguir a dieta mediterrânea significa adotar receitas da dieta mediterrânea e os alimentos que a compõem, visando aos nutrientes. Pode-se dizer que o modelo é entendido mais por seus fragmentos do que propriamente pela complexidade implicada na adesão a uma outra cultura alimentar.

A adoção pura e simples de alimentos de uma outra estrutura culinária é artificial como recomendação, porque vem descolada da cultura de origem e sem formas de absorção pela cultura receptora, a qual sofrerá uma adaptação nessa direção, resultando num modo particular, diferente do original, de uso desses novos produtos. O processo de desterritorialização, nesse caso, da dieta mediterrânea cria um padrão estilizado, muito distinto do genuíno, aquele que Ortiz (1994) chamou de *pattern*.

A difusão de princípios nutricionais escapa do universo local; são recomendações pulverizadas provenientes de diferentes origens como a publicidade, os meios de comunicação, as instituições de saúde e seus diferentes setores etc. Como os estudos que fundamentam essas recomendações são, em sua maioria, produzidos nos países desenvolvidos, pautados em outros padrões alimentares (Garcia, 2001), a informação circula desterritorializada também; não considera nem a origem (universo amostral que fundamentou os resultados dos estudos) nem o destinatário (quem recebe as recomendações). Informações como 'reduzir o colesterol', 'aumentar a ingestão de carboidratos complexos', 'evitar o consumo de gorduras' (Gyárfás, 1993) serão recebidas por grupos distintos de pessoas que podem não necessitar das mudanças propostas.

O domínio de uma dada cultura alimentar, de suas características nutricionais, e a fusão destas com os princípios das recomendações alimentares e nutricionais devem ocorrer com a preservação das culturas locais. Devem sustentar-se nos costumes, nas peculiaridades regionais, na valorização da estrutura culinária, revitalizando o patrimônio gastronômico.

Conclusão

Esta reflexão sobre a preconização de modelos de dieta saudável – no caso, da dieta mediterrânea – não teve a pretensão de ser uma análise interdisciplinar; trata-se mais de dispor contrapontos entre a nutrição e a antropologia, que é uma etapa para maior integração disciplinar.

A imposição de modelos dietéticos pautados na racionalidade nutricional restringe a alimentação à sua relação com a saúde e a doença, que são os propulsores de intervenções nutricionais. Contudo, tais intervenções se dão numa estrutura culinária, vivida e experimentada culturalmente, e serão, portanto, ressignificadas e reintegradas nessa estrutura sofrendo mudanças e adaptações na alimentação, produzindo alternativas e modalidades que são distantes do modelo proposto.

Sensibilizar o nutricionista para uma leitura também antropológica de uma intervenção nutricional foi o propósito deste diálogo, na busca de uma visão mais crítica para as imposições normativas no campo da nutrição.

Referências Bibliográficas

FÁBREGA, J. La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición.* Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 217-233.

FIOL, C. Los alimentos en la dieta mediterránea. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición.* Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 163-195.

FISCHLER, C. *El (H)Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición.* Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 361-376.

GARCIA, R. W. D. *A Comida, a Dieta, o Gosto: mudanças na cultura alimentar urbana,* 1999. Tese de Doutorado, São Paulo: Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo.

GARCIA, R. W. D. Dieta mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. *Cadernos de Debate,* 8:28-36, 2001.

GARINE, I. de. La dieta mediterranea en el conjunto de los sitemas alimentarios. In: GONZÁLEZ-TURMO, I. & ROMERO DE SÓLIS, P. (Eds.) *Antropologia de la Alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea.* Andalucia: Consejeria de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucia, 1992. p. 9-27.

GONZÁLEZ-TURMO, I. & ROMERO DE SÓLIS, P. (Eds.) *Antropologia de la Alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Andalucia: Consejeria de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucia, 1992.

GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Icária, Institut Català d'Ántropologia, 1996.

GRANDE-COVIÁN, F. Prólogo. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 15-18.

GRIECO, A. J. Cocina mediterránea o dieta mediterránea (del siglo XIV a pricípios del XVI). In: MEDINA, X.(Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 117-126.

GYÁRFÁS, I. Nutritions and chronic disease: the viewpoint of WHO. *Acta Cardiologica*, 48(5):477-479, 1993.

JACKSON, M. Y. Nutrition in American indian health: past, present and future. *Journal of American Dietetic Association*, 86(11):1.561-1.565, 1986.

JUPIASSU, H. *Interdisciplinaridade e Patologia do Saber*. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

KEYS, A. Coronary heart disease in seven countries. *Circulation*, 41(1):1-211, 1970.

KEYS, A. Mediterranean diet and public health: personal reflections. *American Journal of Clinical Nutrition*, 61(suppl.):1.321S-1.323S, 1995.

MATAIX, J. La dieta mediterránea: dieta tradicional versus dieta recomendada. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 269-278.

McGINNIS, J. M. & FOEGE, W. H. Actual causes of death in the United States. *Journal of the American Medical Association*, 270(18):2.207-2.211, 1993.

MEDINA, X. Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo. In: MEDINA, X. (Ed.) *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icária Antrazyt, 1996. p. 21-44.

MORIN, E. *A Cabeça Bem Feita: repensar a reforma – reformar o pensamento*. 3.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

NESTLE, M. Mediterranean diets: historical and research overview. *American Journal of Clinical Nutrition*, 61(suppl.):1.313S-1.320S, 1995.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). *Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas*. Genebra: Opas, 1990. (Informes técnicos, 797)

ORTIZ, R. *Mundialização e Cultura*. 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

ROZIN, P. Human food intake choice: biological, psychological and cultural perspective. In: ANDERSON, H.; BLUNDELL J. & CHIVA, M. *Food Selection: from genes to culture*. Levallois-Perret: Danone Institute, 2002. p. 7-26.

WILLETT, W. *Nutritional Epidemiology*. New York: Oxford University Press, 1990.

WILLETT, W. C. et al. Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *American Journal of Clinical Nutrition*, 61(suppl.):1.403S-1.406S, 1995.

15

Aplicações da Antropologia à Alimentação: algumas propostas*

Mabel Gracia Arnaiz

As frentes abertas para a antropologia da alimentação são numerosas, e nossa participação não é fácil, uma vez que deparamos com quatro principais dificuldades. Em primeiro lugar, com o fato de a alimentação não ser um objeto de estudo privilegiado pela antropologia; em segundo, com o medo de converter a antropologia social em uma ciência basicamente aplicada e profissionalizada, desligada do conhecimento teórico; em terceiro, com a escassa demanda de antropólogos em relação a esse tema, orientado para as questões que afetam as sociedades do Terceiro Mundo; e finalmente com a dificuldade, por um lado, de distribuir papéis entre as ciências sociais e os profissionais biomédicos, e por outro, de criar um espaço comum, onde as distintas disciplinas envolvidas possam concorrer entre si. Vamos esboçar algumas idéias que podem ajudar a abrir caminhos entre esses diferentes obstáculos.

A maioria dos antropólogos e sociólogos que trabalha sobre a alimentação assinala o paradoxo deste objeto: constituindo uma temática intersticial de articulação do biológico com o social, do natural e do cultural, a alimentação é reconhecida como um objeto fútil e secundário. E assim é, em vários sentidos. De acordo com Grignon (1995:63-64), "o projeto de fazer uma socioantropologia séria sobre a alimentação é duplamente difícil". Devido ao caráter peculiar da alimentação; como 'fato da sociedade', seu estudo está sempre ameaçado de cair numa 'pequena sociologia', em uma sociologia de segunda grandeza, disposta a colaborar com as ciências duras, que se interessam pelos alimentos ou pela alimentação (as ciências biológicas ou as ciências da nutrição humana). As recentes crises alimentares e a forte demanda social que as acompanham não parecem ter modificado essa posição.

* Traduzido do espanhol por Ana Maria Canesqui.

Se essa subdisciplina é solicitada por certas instituições é porque convergem para o seu objeto os interesses econômicos, sociais e políticos crescentes. Como explicamos em outros momentos (Gracia, 1996, 1998), a construção da antropologia da alimentação como campo de estudo especializado é muito recente, uma vez que anteriormente ele estava diluído em outros âmbitos de interesse para a disciplina e apenas após os anos 60 ganhou um peso relativo. O problema de estudar a alimentação está na própria comida, que não parece um objeto com suficiente estatuto para a análise social. Além disso, todos que se alimentam têm sobre essa questão convicções particulares, fruto de experiências pessoais, que os tornam especialistas na matéria.

Subjacentes a essa desvalorização do alimentar-se estão as velhas hierarquias entre o corpo e o espírito, entre o aplicado e o teórico (Poulain, 2002). A expressão 'pesquisa alimentar' – tão utilizada no âmbito da investigação científica – abrange estudos motivados não pelos descobrimentos esperados do objeto, mas por aqueles que são consensuais e podem, na maioria dos casos, ser utilizados e desviados de outras finalidades postas pela investigação fundamental. A hierarquização entre a antropologia teórica e a aplicada constitui uma dificuldade para a abordagem científica da alimentação, embora uma boa parte dos estudos pudesse ser feita para fins práticos. Esta última, entretanto, tem sido considerada uma disciplina subespecializada no âmbito da antropologia, no qual os interesses têm sido mais teóricos do que práticos.

A definição do campo aplicado refere-se a finalidades práticas, a problemas imediatos e a interesses concretos e atuais, geralmente sugeridos ou encomendados e, conseqüentemente, subvencionados ou financiados por entidades estranhas à própria comunidade acadêmica. Trata-se de pesquisas encomendadas por organizações públicas ou privadas, em busca de atingir, de forma mais imediata, os fins práticos que lhes interessam. Assim, a antropologia aplicada pode definir-se, de um modo geral, como o campo de pesquisa que implica relações entre o conhecimento antropológico e os seus usos que, em realidade, transcendem a própria antropologia (Chambers, 1985). O problema surge quando esses processos são valorizados com pesos distintos. Ou seja: a antropologia teórica relaciona-se com o tipo de ciência baseada no descobrimento, procurando explicá-lo por meio da formulação de hipóteses, princípios e leis científicas, sendo que a antropologia aplicada relaciona-se com o uso ou a aplicação dos resultados e, conseqüentemente, põe a teoria a serviço de finalidades práticas da sociedade (Foster, 1969; Bastide apud Roca, 1999).

À primeira atribui-se a honra da capacidade de descobrir, enquanto que à segunda, a habilidade de traduzir a teoria abstrata em bens e serviços práticos

aplicados aos problemas da vida cotidiana. Com efeito, diferentemente da antropologia acadêmica, "a antropologia aplicada procura utilizar os resultados, técnicas e conceitos da antropologia e de outras ciências sociais para melhorar as condições das vidas humanas" (Weaver, 2002:9). Enquanto a primeira encarna a ciência social 'pura', a segunda é uma ciência 'técnica' e executiva, dependente do que é produzido pela primeira. Aqueles que se dedicam à primeira são os antropólogos teóricos, desinteressados daquilo que não seja a busca do conhecimento, e os que se dedicam à segunda aparecem como meros profissionais tradutores da genialidade produzida pelos anteriores para as situações específicas. Ainda que o trabalho se oriente para a melhoria da qualidade de vida das pessoas, o mérito permanece na teoria científica que orientou a ação. Todas essas observações reiteram o fato de que os esforços aplicados são sempre vistos, na antropologia, como ausência de rigor intelectual, suspeitos do ponto de vista ético e destituídos de imaginação ou de elaboração teórica.

Do nosso ponto de vista, é bastante simplificada essa forma de ver as relações do teórico com o aplicado. Concordamos com Roca (1999:137), quando diz que

> uma perspectiva diferente e alternativa propõe que a relação natural entre ambas as esferas – teórica e aplicada – não deve ser entendida como um tipo de determinismo causal, mas como um processo de circularidade, de modo que a teoria auxilie o trabalho prático, sendo que a prática representa a possibilidade para colocar em prova a teoria – é ela um banco de provas, no qual as experiências recolhidas alimentam o *corpus* teórico básico.

Essa afirmação permite questionar aquela que separa a antropologia em teórica e prática, pura e aplicada, uma vez que as duas vertentes constituem o reverso da mesma moeda e, de certa forma, de um mesmo projeto:

> a primeira buscaria idealmente a produção de teorias que permitem a interpretação-compreensão dos fenômenos sociais e culturais, e a antropologia aplicada se interessa em oferecer dados ao planejamento e execução de programas que querem obter finalidades práticas. Desse modo, seus objetos não diferem tanto entre si, e teoria e prática se retroalimentam, sendo o mais importante que ambas são pertinentes. (Roca, 1999:38)

Ocorre, entretanto, que a antropologia aplicada incorre em maior risco, em nossa opinião, uma vez que, além de recolher e analisar informações, ela deve interpretar os dados, para a partir daí poder tomar decisões oportunas, que afetam questões particulares tais como a conceitualização, a redefinição de determinadas

políticas de atuação ou de solução de problemas derivados da intervenção, por exemplo. No contexto atual, inclusive nas esferas acadêmicas e institucionais, exige-se a maior produtividade na pesquisa científica, a transferência do conhecimento e sua aplicabilidade dos resultados no conjunto da sociedade, o que destitui de sentido a dicotomia entre teoria e prática. Isso porque, entre outros, como diz San Román (1985), essa distinção continua supondo um sério obstáculo ao reconhecimento de que a prática aplicada é capaz de oferecer um excelente *feedback* para a teoria, sem que a antropologia se converta em ciência aplicada. Para Greenwood (2002), aplicar ou não aplicar a antropologia não é apenas uma eleição. A antropologia ou aplica-se ou não tem nenhum fundamento para se desenvolver teoricamente. Sem a aplicação, ela não é capaz de gerar teorias com interpretações sensatas, tampouco de chegar a descobrir o que subjaz a sua compreensão. Dessa forma, a recusa à antropologia aplicada é capaz de frear o próprio desenvolvimento de instrumentos válidos para apoiar as teorias antropológicas, uma vez que se desemboca numa falta de sistemática de preparo para participar e, muito menos, influir na formulação de programas de ação pública ou privada (Khare, 1988).

O desenvolvimento da antropologia aplicada nas últimas décadas, nos Estados Unidos, permite assinalar que o fundamento do trabalho do antropólogo não está apenas na academia, onde se encontram os teóricos, fazendo ciência pura, nem a ela se dedica exclusivamente, embora se deva observar que os resultados, técnicas e conceitos nela desenvolvidos são úteis também para a resolução dos problemas práticos (Weaver, 2002). Nos últimos anos, modificaram-se a profissão e as variedades de trabalhos dos antropólogos e o seu lugar na sociedade, e o mais importante é que se ampliou o seu interesse para dar soluções aos problemas sociais e culturais que comprometem numerosas coletividades (Roca, 1999). Assim, observam-se os diferentes contextos do trabalho do antropólogo: o acadêmico, que define os limites da disciplina em relação a outras e sua identidade, e o aplicado, que mantém pontos de convergência e contato com as demais disciplinas sociais e com as ciências 'duras'. Essa situação depende dos pressupostos dos objetos de estudo. No caso da alimentação, a colaboração interdisciplinar é aconselhável e necessária, do ponto de vista prático. Vejamos por quê.

Como é sabido, as 'necessidades' se criam e se constroem socialmente. A pergunta que fazemos agora é se os antropólogos são necessários a essa área de estudo. Admite-se, nesse sentido, que o campo da antropologia da alimentação tem vantagem, especialmente em nosso país, onde há dois 'freios' ao desenvolvimento. O primeiro afeta o conjunto da antropologia social e relaciona-se aos escassos conhecimento e reconhecimento da disciplina, nos diferentes âmbitos. Na Espanha, é recente o reconhecimento acadêmico dessa disciplina em

relação às demais ciências sociais, desconhecendo-se, entretanto, boa parte de suas possibilidades teóricas e práticas. A incompreensão do nosso objeto de estudo, associada à análise das sociedades distantes no tempo e no espaço, contribuiu para a caracterização errônea da antropologia, bem como diminuiu a sua projeção no meio social.

O segundo freio afeta principalmente a antropologia da alimentação, que se relaciona com o fato de que o 'alimentar' também escapou, como objeto de estudo, das ciências biomédicas. Conseqüentemente, os antropólogos foram pouco demandados para a análise sociocultural da alimentação nos países industrializados. Simultaneamente, as ciências sociais compartilham dos males que atingem outras disciplinas: os cientistas sociais não são convidados a participar de diferentes projetos, com os quais poderiam contribuir com seus referenciais, uma vez que não é considerada pertinente a sua colaboração ou, simplesmente, descarta-se a sua contribuição, ou ainda o próprio cientista social desconfia de suas potencialidades e do uso que pode fazer de seu trabalho.

Já apontamos que a dualidade biocultural do ato alimentar, sua condição de 'fato total humano' (Morin, 1973; Poulain, 2002), torna a alimentação um objeto que pode ser abordado sob duplo aspecto: o primeiro, fiel ao princípio de autonomia do social, basicamente orientado a descrever e analisar as dimensões sociais relacionadas e, portanto, colaborando com disciplinas afins, como a história, a geografia ou a economia; o segundo, fiel à tradição maussiana do 'fato social total', abre-se ao diálogo com as ciências da nutrição, a epidemiologia e as ciências cognitivas. Uma questão é concordar com a necessidade de compartilhar o objeto de estudo; a outra é a existência de espaço comum, onde isso possa ocorrer.

Diante da inexistência efetiva de um espaço interdisciplinar para o estudo do comportamento alimentar, pode-se admitir que faz muito pouco tempo, na Espanha, que a antropologia social emergiu, e certamente isso gera problemas, como dissemos, no entendimento dessa disciplina e daquilo que ela pode proporcionar ao conjunto da sociedade. Esse desconhecimento vincula-se, em parte, ao modo como ela foi introduzida e ao momento em que isto se deu, como também ao papel dos que a praticam. De qualquer modo, e evitando-se entrar em outras discussões, a definição do objeto da antropologia é relativamente simples: a ciência que descreve, interpreta e caracteriza qualquer ordem cultural em toda a sua complexidade estrutural e funcional, incorporando as perspectivas comparativa e 'holista'. À medida que esse objeto é amplo e cada vez menos exclusivo, somos obrigados a conhecer outras instâncias científicas, tal como ocorrera desde as origens da disciplina, apesar das fortes tendências, durante o último século, à fragmentação do conhecimento antropológico.

Como afirma Poulain (2002), estudar o comensal é convocar saberes de disciplinas diversas: química, bioquímica, microbiologia, fisiologia, psicologia, psicanálise, sociologia, antropologia, história, geografia e economia e tantas outras especialidades, com seus respectivos objetos e métodos particulares. Pergunta-se, então: como remontar a complexidade e a hiperespecialização da pesquisa com a fragmentação dos objetos de investigação que contribuíram para a autonomização dos saberes? E mais: como fazer com que se comuniquem entre si disciplinas cujos pesquisadores já não se relacionam tão bem? Os questionamentos emergem em todas as partes, seja no seio de cada ciência, seja na interpelação ao cerne das ciências vizinhas. Tomemos como referência o campo da saúde, não por ser um dos que particularmente nos interessam, mas porque ele se constitui de múltiplos interesses, basicamente científico, econômico e político.

Embora sejam muitas as disciplinas interessadas na alimentação humana, destacamos dois enfoques predominantes. O primeiro é a instância do biomédico e do sociocultural, aos quais poder-se-ia agregar muitos outros, como o cognitivo e o tecnológico. Como assinalamos, esse enfoque se dedicou aos estudos dos determinismos fisiológicos e genéticos ou às finalidades biológicas da alimentação, assim como às relações entre nutrição e saúde, enquanto a segunda perspectiva insistiu na dimensão simbólica, funcional e identificadora do fato alimentar. Não obstante, foi esta última perspectiva que apontou a oportunidade de desenvolvimento da multidisciplinaridade e a abordagem do alimento na interdisciplinaridade. O trabalho interdisciplinar requer um esforço de comunicação, síntese e integração, enquanto que a multidisciplinaridade faz apenas referência a uma recompilação de vários modos de abordar o alimentar. Diferentemente de outros cientistas, os especialistas em antropologia da alimentação, como o fizeram Audrey Richards e Margaret Mead nos anos 30 e 40, insistiram repetidamente na necessidade de romper os paradigmas de comunicações atuais entre os distintos profissionais dedicados ao tema da nutrição e da alimentação, propondo como imperativo o fato de contar com a participação da população nas ações dos especialistas, com a finalidade de provocar uma troca verdadeira e evitar a criação da dependência das culturas afetadas (Khare, 1988).

Até pouco tempo atrás, o diálogo entre os dois tipos de ciências, as biomédicas e as sociais, foi praticamente inexistente, e o que demonstraram as pesquisas feitas desde o fim do século passado foi a grande dificuldade de estabelecer um código comum entre os âmbitos da observação e a análise. Os resultados desses 'desencontros' entre o biológico e o social foram os numerosos fracassos dos programas de intervenção nutricional e de saúde, juntamente com as insuficiências demonstradas em boa parte dos estudos sobre práticas alimentares que insistiram

apenas no social, e não passaram, às vezes, do enfoque descritivo das identidades culturais. Cabe assinalar que o enfoque unidisciplinar deu-se também no seio das ciências humanas e sociais. Certamente não é freqüente os historiadores trabalharem com economistas ou sociólogos. Dessa forma, uma primeira questão a ser levada em consideração é que as ciências sociais não são unitárias (Murcott, 1998). Elas existem no plural e consistem numa pluralidade de perspectivas intelectuais e de pesquisa, embora comportem objetos, pressupostos e técnicas de análise.

As ciências sociais diferem das demais ciências em virtude de seu objeto, e nunca procedem por meio da estreita repetição. Não há laboratórios nem experimentos. Os seres humanos dispõem de linguagem, memória, capacidade de motivação e originalidade; nenhuma circunstância social é idêntica à outra; nenhuma configuração política pode ser reproduzida com exatidão; nenhum acontecimento econômico se repete da mesma forma. A história não é somente o passado, mas também o presente e o futuro. A impossibilidade da repetição – e, desse modo, a irrelevância de uma versão estreita do método experimental – é uma das razões pelas quais os cientistas sociais se distanciam dos métodos das ciências biomédicas. Outros cientistas, inclusive, se recusam a denominar de ciência o trabalho dos cientistas sociais.

Na realidade, o problema com que se defrontam os profissionais que se dedicam à alimentação humana é que reconhecemos a complexidade biossocial da alimentação humana, mas não a incorporamos nas nossas teorias e práticas. O problema é que falta-nos interesse em buscar a complexidade de sua análise devido à falta da formação interdisciplinar que nos tornaria capazes de compreender e abordar a multidimensionalidade do fato alimentar. Insistimos que é necessário, dentro das especialidades, estabelecer um ponto de encontro, um espaço comum, em que os pressupostos teóricos e os recursos técnicos se aproximem e evitem, na medida do possível, os erros e fracassos acumulados.

Em sua obra pioneira no âmbito da antropologia aplicada, Foster (1969) exemplificava a adequação do conhecimento antropológico sobre o comportamento alimentar nos programas de intervenção de saúde pública sobre nutrição. Os problemas descobertos, por exemplo, nos centros materno-infantis nas áreas rurais da Venezuela, onde as mães trocavam o leite em pó por bebidas alcoólicas e outros alimentos para os adultos, exigiram estudos detalhados dos fatores socioculturais e econômicos motivadores dessa prática.

Das informações recolhidas por Foster, depreendem-se sobretudo três observações fundamentais. Em primeiro lugar, a distribuição do leite em pó era vivida como um questionamento das capacidades das mães de proporcionar adequadamente o leite natural e, portanto, evidenciava-se a contradição com os seus

papéis fundamentais de mulheres naquela cultura. Em segundo lugar, os critérios dos centros de saúde, que discriminavam positivamente as crianças no acesso aos alimentos em relação aos demais membros das famílias, opunham-se à hierarquização das prioridades conferidas pelos indivíduos, segundo a cultura local. E, por último, as mães não eram treinadas adequadamente para usar o leite em pó para seus filhos. Até o momento em que não começaram a ser consideradas medidas para corrigir essas práticas e erros, com base na lógica cultural da população, não ocorreu a melhoria do estado nutricional infantil, apesar da afluência das visitas da população aos centros de saúde e do êxito aparentemente obtido.

São múltiplos os exemplos dos problemas apresentados pelos programas de intervenção em nutrição e pelas políticas que partiram de uma concepção simplista da sociedade e da própria intervenção. Assim, em relação à valorização da imagem corporal, a contraposição entre as recomendações nutricionais e a percepção das conveniências das formas corporais foi evidenciada em muitas sociedades. Tustin (1988) ilustra essa idéia citando os habitantes das ilhas do Pacífico (Nova Zelândia) e sua percepção positiva da acumulação de gordura corporal. Esse tipo de valorização positiva, em termos de *status* e capacidade de prover os familiares, explicava-se historicamente como uma condição essencial para a sobrevivência nas condições materiais tradicionais: os acontecimentos que punham em perigo a obtenção de comida, durante longas temporadas (as viagens entre as ilhas, os furações etc.), eram freqüentes, e os sobreviventes eram aqueles que dispunham de bom acúmulo de gorduras corporais, e aquela valoração positiva mantém-se até o momento.

Contrapondo-se às condições atuais, que não apresentam problemas relevantes de distribuição alimentar, essa tendência de valoração positiva posiciona os maoris e os habitantes das ilhas do Pacífico nas situações de risco às enfermidades como a diabetes, que incide em 12,5% deles, proporção bem acima dos 3% dos neozelandeses de origem européia que tiveram tal diagnóstico. A educação nutricional, como ilustram esses casos, requer uma readaptação cultural global: são os valores sociais particulares, vinculados às práticas alimentares, também particulares, que deveriam ser transformados para evitar a piora do estado de saúde da população.

Contudo, as transformações em direção à melhora das condições de vida de uma população não devem se dar sem a prévia compreensão dos valores e práticas culturais e sem pretender adequá-las à própria realidade. As capacidades de inovações e de adaptação alimentar são sempre mais elevadas do que crêem os próprios interventores. Há alguns anos, o governo italiano abasteceu, mediante o envio de macarrão, os salvadorenhos que viviam num campo de refugiados em Honduras. Ele não se deu conta nem do contexto cultural nem dos instrumentos

culinários adequados para que o macarrão pudesse ser preparado no 'estilo italiano'. Entretanto, por meio da experimentação, os salvadorenhos descobriram que o macarrão frito no azeite era um *snack* aceitável, e se fosse tostado e pulverizado com canela, açúcar e água converter-se-ia numa bebida refrescante (Fieldhouse, 1995). Há que ceder espaço para a reinterpretação cultural das ações propostas: introduzir mudanças nos comportamentos alimentares é tão difícil e complexo, e não pode ocorrer sem consideração do emaranhado social, no qual os alimentos e o alimentar-se adquirem sentidos.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recolheu todas essas reflexões críticas e atualmente trabalha com programas europeus e internacionais, entendendo que qualquer política nutricional tem que se referir aos alimentos, à comida, e não aos nutrientes. É certo que progressivamente os dietistas, nutricionistas e planejadores da saúde pública reconhecem, nesses âmbitos, que é necessário contar com conhecimentos alimentares, procedentes das disciplinas não biomédicas. De fato, os próprios dados, os resultados das pesquisas epidemiológicas e nutricionais, são os que indicam a existência dos fatores que remetem às análises socioantropológica e psicológica. Persiste, entretanto, o desencontro disciplinar, favorecido pela evolução epistemológica das diferentes ciências. No caso da nutrição, a maioria dos primeiros cientistas foi estimulada por problemas práticos do século XIX, relativos à alimentação e à saúde, que derivavam, na sua origem, das conseqüências da rápida industrialização que afetou as populações mais pobres. Eles eram, na maioria, químicos e físicos que queriam descobrir quais alimentos produziam energia e sustento de maneira mais econômica e entendiam a comida como combustível que abastecia a máquina humana.

Hoje, os nutricionistas dão a impressão, em geral, de que são os mais necessários – e da mesma forma que antes, talvez o sejam. O valor social atribuído à alimentação e à saúde foi aumentando de forma simultânea durante a segunda metade do século XIX, coincidindo com a penetração institucional e o maior reconhecimento das ciências biomédicas, de forma que os que exercem a nutrição converteram-se numa parte importante das múltiplas faces do poder médico, operantes em todos os níveis – local, nacional e internacional – e influentes nas políticas governamentais, assim como no uso dos fundos públicos (Mennell, Murcott & Van Otterloo, 1992).

Pergunta-se: quando a ciência nutricional voltou-se para as ciências sociais? Os nutricionistas constituíram-se em especialistas no momento de estudar as relações entre as práticas alimentares e o estado de saúde das populações, tanto nas sociedades industrializadas quanto nas que não o são. Eles fixam os padrões do que consideram uma alimentação nutricionalmente correta e tiveram influência

direta nas políticas alimentares e sanitárias, intervindo nos problemas daí derivados. Desde a década de 1980, alguns governos, seguindo as iniciativas da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), desenvolveram políticas alimentares nacionais baseadas em dois objetivos fundamentais: em primeiro lugar, para prevenir enfermidades e promover a saúde pública, informando as pessoas da importância de seguir uma dieta 'prudente' (abundante em frutas, verduras e fibras e escassa em gorduras de origem animal); em segundo lugar, para que as políticas alimentares garantissem segurança aos bens alimentares, foram estabelecidas normas para os produtores, indústrias e companhias distribuidoras de alimentos.

Esses objetivos supuseram, especialmente nos países industrializados, a criação de complexas organizações que têm a finalidade de zelar pela boa informação e educação públicas, pela pesquisa e pelo controle dos alimentos. Da abundante literatura, gerada nos últimos anos, cabe destacar um aspecto central: um número importante dos programas desenhados para melhorar os hábitos alimentares teve êxito relativo, pois as mudanças registradas nas condutas das populações não foram substantivas e não caminharam, necessariamente, na direção esperada. Os nutricionistas, delimitando os padrões de conduta, perceberam que os grupos sociais somente reconhecem as recomendações dietéticas, mas não, necessariamente, as colocam em prática.

Um dos temas do debate internacional sobre alimentação e nutrição é o problema da elaboração dos padrões nutricionais uniformes. Discute-se como aplicar as medidas corretamente estimadas nas recomendações, os cálculos da ingestão alimentar e o estado nutricional das diferentes populações mundiais. Estudos comparativos feitos na Índia e no México, por exemplo, enfatizaram a necessidade dos que guiam as políticas de saúde de dar conta do conceito etnonutricional, que ao basear-se nos sistemas de classificação e representações êmicas expressa, conseqüentemente, diferentes lógicas de comportamento alimentar, permitindo compreender melhor os condicionantes que devem sustentar esses padrões.

Assim, talvez seja mais oportuno abandonar a intenção de criar padrões básicos. É mais fácil atribuir a fome à ignorância da ciência ou à falta de educação nutricional ou econômica das culturas que a padecem do que tratar de mudar o sistema econômico que a favorece, mesmo que seja absolutamente falso ou equivocado, como a longa experiência com a fome demonstrou. É necessário, pois, que os especialistas compreendam as diferentes formas de entender a alimentação antes de receitar dietas e a elas associar comportamentos sociais, que não as contrariem ou invalidem por meio das crenças e práticas relacionadas, por exemplo, ao binômio 'frio/quente', bastante disseminadas em várias partes do mundo.

Por esse motivo, em parte, alguns desses cientistas recorreram às ciências sociais em busca de ajuda. Isso aconteceu, principalmente, nos países em desenvolvimento, onde o principal problema alimentar é a subnutrição, o que resultou num novo campo de trabalho para a ciência social aplicada, denominada antropologia nutricional, uma subdisciplina que combina interesses dos antropólogos biológicos, ecológicos e socioculturais e que se vale sistematicamente de conceitos dos nutricionistas e de outros cientistas do comportamento, assim como de metodologias de caráter qualitativo e quantitativo (Prättälä, 1991; Mennell, Murcott & Van Otterloo, 1992). Contudo, a antropologia nutricional raramente considerava suficiente a aproximação qualitativa, sem o acompanhamento mais preciso da ingestão alimentar, proporcionada pelas técnicas quantitativas, que permitem, por sua vez, avaliar o estado nutricional das populações estudadas. Assim, o interesse principal desses antropólogos era sobre as relações estabelecidas entre a antropologia e a saúde, e seu objetivo era encontrar soluções práticas.

Esse novo campo de estudos desenvolveu-se principalmente nos Estados Unidos e menos intensamente na Europa. Na antropologia nutricional, surgiram várias tendências fundamentais, resumidas por Pelto (1988) em cinco: 1) o estudo dos processos socioculturais e da nutrição, analisando as conseqüências das forças sociais e culturais sobre a nutrição, mediante a modernização; 2) a epidemiologia social da nutrição, cujo fulcro está nas condições ou características nutricionais, na busca das causas e suas correlações sociais; 3) o estudo dos elementos ideológicos, da estrutura social e da nutrição, que acentuam essencialmente a análise das relações entre as crenças, as idéias e a ingestão de nutrientes e do estado nutricional; 4) a análise da relação entre a ingestão de alimentos, nutrição e saúde e a função social, examinando-se a conseqüência do estado nutricional ou dos padrões de ingestão alimentar em decorrência dos comportamentos biológicos e sociais; 5) os estudos de genética demográfica, adaptação fisiológica e nutrição, em que são abordados os processos adaptativos, de longo prazo, em relação com suas conseqüências nutricionais. Apesar de essa subdisciplina abordar a influência do social sobre as práticas alimentares, a principal crítica feita à antropologia nutricional pela antropologia social é a sua submissão ao paradigma biomédico, dos pontos de vista conceitual e metodológico.

É evidente que os estudos antropológicos trouxeram, junto com as disciplinas sociais, recursos necessários para a pesquisa sobre alimentação e nutrição. Pelto (1988) delimita muito bem essa questão, lembrando que o estudo da alimentação desenvolveu-se como campo eminentemente biomédico, que mais tarde requereu outras colaborações, visando a esclarecer os condicionantes sociais do comportamento alimentar. A direção e a evolução que tiveram os estudos sobre a

alimentação e a nutrição humanas realizados pela antropologia influenciaram-se por uma série de fatos históricos, como a tomada de consciência e a divulgação da crise mundial de energia e de alimentos dos anos 70; o descobrimento do papel da nutrição na saúde e na etiologia de numerosas enfermidades; as revitalizações cultural e étnica expressas na recuperação das tradições alimentares, no desenvolvimento da cozinha internacional e no comportamento *gourmet*, como símbolos renovados de bem-estar; e as mobilizações sociais diante das crises alimentares. Esse conjunto de fatos ajudou também outras disciplinas a incorporarem o olhar antropológico. Para Pelto (1988:55), uma característica fundamental de muitos estudos agrupados sob a denominação de antropologia da alimentação e dos costumes é a ênfase na análise dos alimentos como uma forma de compreender os processos sociais e culturais: "os alimentos não são considerados como portadores de nutrientes, mas como modelos ou mecanismos para estudar a cultura".

Afirma-se o uso do método etnográfico como um meio útil para identificar a abordagem dos fenômenos sociais. Cresceram, nos últimos 20 anos, a sua adoção e a demonstração de sua utilidade de aplicação a uma grande variedade de situações e problemáticas atuais. A etnografia proporciona ao pesquisador um caminho para examinar o conhecimento e o comportamento das pessoas participantes de um grupo social e o modo como estas vivem e interpretam as suas experiências. Simultaneamente, esse método requer, da parte do pesquisador, a contextualização das formas de vida no âmbito das quais ocorrem vínculos que se ligam às unidades sociais globais. É preciso examinar aquilo que as pessoas fazem, isto é, aquilo que o pesquisador observa de perto e de forma direta, com a intenção de compreender o modo de organização da vida cotidiana.

Embora o método etnográfico tenha sido criticado e desvalorizado por políticos, gestores e outros pesquisadores, que o consideram um método fácil e até ingênuo de abordagem das questões complexas *per se*, a questão é como ele pode constituir, para nós, uma forma eficaz de aproximação da realidade. No caso do estudo do comportamento alimentar, trata-se de analisar a defasagem produzida, recorrentemente, entre o discurso verbal e as práticas, entre as perspectivas êmicas e éticas, e conseguir vincular o comportamento relacionado à comida a uma visão holística que inclua os valores e as práticas alimentares em relação à sua lógica cultural mais ampla.

O DIÁLOGO COM A NUTRIÇÃO

Outra pergunta que cabe formular é: como dialogar com as disciplinas vizinhas, especialmente com a nutrição, que se insere numa perspectiva empirista e positiva? (Poulain, 2002). No caso da nutrição, a observação feita é considerada neutra e objetiva, de modo que o trabalho científico centra-se na organização dos fatos surgidos do real. É preciso lembrar que a antropologia e a sociologia nasceram nos contextos marcados pelo positivismo e por um modelo de conhecimento, originário das ciências da natureza, que postulava a existência de uma realidade a ser desvendada pelos estudiosos. Assim, o antropólogo deveria objetivar os fatos sociais e buscar leis gerais que os explicassem.

Em 1871, Taylor assinalava suas idéias desta forma:

> a cultura (...) em seu sentido etnográfico mais amplo é esse todo complexo que compreende conhecimentos, crenças, arte, moral, direito, costumes (...) e quaisquer outras capacidades e hábitos adquiridos pelos homens como membros da sociedade. (Taylor, 1871:9).

A pesquisa da cultura nas diferentes sociedades, segundo alguns princípios, envolve o estudo das leis gerais do pensamento e da ação humanos. A partir daí sucederam-se vários paradigmas que mantiveram ou questionaram essas idéias.

Na antropologia contemporânea, predomina a leitura construtivista que questiona, em boa medida, esse primeiro enfoque epistemológico, ao considerar que a forma de coletar a informação não se restringe a uma seleção, mas a uma verdadeira organização do real, subordinada ao marco teórico do pesquisador, que delimita as perguntas, as maneiras de formulá-las, de construí-las e dar-lhes sentido (Lupton, 1996; Scheper-Hughes, 1997; Maurer & Sobal, 1995). A antropologia, devido a sua posição intercultural, contribuiu especialmente para essa leitura mais relativista da construção do conhecimento científico. Não obstante, e deixando à margem a versão mais radical do construtivismo que chega a questionar a existência da realidade, considera-se que existe uma certa resistência ao real, apesar da dimensão construída daquele que o descreve.

São numerosos os descobrimentos que contradizem os postulados articulados na definição de hipóteses, na elaboração de uma problemática e de suas descrições, mostrando com isso que o objeto de estudo não é redutível às ferramentas de sua construção. Por essa razão, Poulain (2002) afirma que o diálogo com as ciências da nutrição passa por uma atitude epistemológica da antropologia de aceitar o postulado positivista no sentido aqui mencionado (a linguagem

etnográfica descritiva das dimensões sociais do comportamento alimentar) e contribuir, dessa forma, para a objetivação do fato alimentar, tomando o objeto sob diferentes formas de conhecimento (interno/externo; êmico/ético). Tal atitude é a que esse sociólogo define como 'positivismo construtivista'.

As possibilidades da antropologia da alimentação são bastante amplas. Certamente, tudo o que se refere à evolução presente e futura do consumo alimentar constitui uma encruzilhada econômica e política relevante. Nesse contexto, os cientistas sociais são interpelados por políticos, tecnólogos, especialistas de *marketing* e os demais especialistas, quando não encontram soluções para os problemas com base em suas próprias disciplinas. Nessa perspectiva, a situação do antropólogo ou do sociólogo parece a de um 'convidado externo', nos comitês e comissões onde se encontram técnicos e pesquisadores, juristas, cozinheiros, tecnólogos, produtores e economistas. Normalmente, são demandados os conhecimentos socioantropológicos quando já foram encontradas as saídas 'sociais' para os conflitos, partindo da irracionalidade dos consumidores, de sua ignorância, de seus costumes arcaicos ou, definitivamente, de seus equívocos. Sabemos que dessa forma se inicia a casa pelo telhado: dar soluções a problemas que não foram previamente reconhecidos e compreendidos. Contudo, esta é uma montagem freqüentemente utilizada: delimitar, medir, avaliar os fenômenos, sem antes descrevê-los e identificá-los detalhadamente; atuar e intervir sobre o comportamento individual, cujas identidades foram construídas por um conhecimento altamente especializado do nutricionista ou do economista que desejam dirigir-se a um público flexível e maleável em seu meio.

Essa moldagem sem cimento apresenta, logicamente, muitas possibilidades de desmoronar sobre si mesma. É para ela que não deve contribuir o cientista social. Há que evitar o que Grignon (1995:63) denomina de "sociologia do serviço", orientada pela demanda e por objetivos, conduzida ao trabalho, mediante noções triviais do ponto de vista do conhecimento antropológico global, submetida à competência ou, na pior situação, à atração do *marketing* e pouco capaz de se distanciar das problemáticas, das teorias e dos temas a serem estudados. Do nosso ponto de vista, o antropólogo não deve se deixar envolver com o papel de 'antropólogo de serviço'.

Uma coisa é ter a firme convicção de que uma parte do nosso trabalho deve tentar resolver problemas (participação-ação), e outra é dar vazão a uma demanda que apenas exige um trabalho de enfeitar um pastel mais elaborado, seguindo a metáfora, por 'outros cozinheiros', quando se é convidado a discutir as idéias recebidas do mundo agroalimentar, do médico ou da gastronomia, e não do mundo derivado de sua própria delimitação ou observação. Mediante essa convicção,

criaram-se, nos últimos anos, diferentes comissões internacionais, cujo objetivo foi precisamente o de elaborar programas de pesquisa em todo o mundo. É o caso da criação, na International Union of Anthropological and Ethnological Studies, de uma comissão específica de antropologia da alimentação, denominada International Comissionn of Anthropology of Food (Icaf), na qual há seções para cada um dos países participantes.

Em um artigo publicado na revista *Current Anthropology*, Douglas (1984) resumia as aplicações da antropologia da alimentação nos seguintes termos:

- Por um lado, no âmbito das necessidades nutritivas humanas, aparecem três aspectos que requerem mudanças de enfoque, na medida em que os conhecimentos proporcionados pela antropologia questionam as generalizações produzidas pelos setores biomédicos: o conceito diferencial de bem-estar nutricional, a história clínica crítica dos padrões nutricionais e o enigma do gasto energético das mulheres em relação à ingestão efetiva e diferencial dos alimentos em todas das sociedades.
- Por outro, é necessário que os problemas socioculturais da alimentação também se apresentem. Em relação à estabilidade dos hábitos alimentares, encontramos novamente um conjunto de pressupostos nunca questionados pelos nutricionistas e dietistas: a tendência aceita, igualmente pelos estudos econômicos, de atribuir à renda e aos preços os fatores de estabilidade.
- Finalmente, chama a atenção o problema que afeta diretamente a aplicação eficaz dos recursos, que é a falta de ajuste entre a ética seletiva das culturas, segundo a qual há indivíduos mais necessários, que contribuem para a manutenção da sobrevivência dos grupos, e a ética igualitária que lhes é atribuída nos programas de ajuda. Um exemplo é o fato relatado por Foster, na Venezuela. Douglas lembra também a substituição, efetuada em alguns países pobres, do leite materno pelo leite em pó, experiência que foi muito negativa, entre outros motivos porque o acréscimo da água era inadequado, pois ela estava contaminada, ou ainda a supressão do fornecimento de alimentos pré-mastigados às crianças, que complementavam a sua dieta, prática adotada por alguns povos, pelo fato de as autoridades sanitárias a terem considerado anti-higiênica.

CONCLUSÃO

Os estudos antropológicos especializados na alimentação, iniciados no princípio dos anos 30, continuam gerando conceitos, categorias e métodos para analisar as relações da alimentação com a cultura. A antropologia social continua tão ou mais oportuna do que no início do século passado. Em relação às políticas internacionais, destinadas às sociedades do Terceiro Mundo, e não apenas nesse nível, são convocados antropólogos para discutir, aconselhar e sugerir soluções aos problemas alimentares e nutricionais.

Mas até o momento, como diz Messer (1995), os informes continuam tendo impactos reduzidos nas políticas alimentares. Há, contudo que se fazer um reparo aos problemas que acabamos de indicar: alguns são novos, enquanto outros são velhos conflitos. Nosso objetivo prioritário deve ser o de continuar fazendo pesquisas destinadas a, principalmente, permitir a colaboração entre diferentes disciplinas relacionadas que enfatizem as similaridades e desmontem os mitos criados em torno das diferenças, que dificultam a colaboração.

Devemos continuar trabalhando na 'antropologia do conhecimento', sobre as idéias geradas por cientistas e burocratas que governam as políticas agronômicas e nutricionais, locais e internacionais. Devemos continuar trabalhando no conhecimento dos comportamentos alimentares sociais e individuais e, definitivamente, também no conhecimento das conseqüências que os diferentes tipos de políticas alimentares e econômicas apresentam sobre a provisão, a distribuição e o consumo, identificando as que geram desigualdades sociais ou apresentam maiores riscos para a saúde ou o meio ambiente entre as populações. Com isso, não apenas documentaremos ou caracterizaremos as entranhas do sistema alimentar, mas, em nosso entender, estaremos dispostos a dar conta dos mecanismos que guiam a sua transformação e também suas conseqüências.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CHAMBERS, E. *Applied Anthropology: a practical guide.* New Jersey: Englewood Cliffs, Prentice-Hall, 1985.

DOUGLAS, M. Fundamental issues in food problems. *Current Anthropology*, 24(4):498-499, 1984.

FIELDHOUSE, P. *Food and Nutrition: customs and culture.* London: Chapman K Hall, 1995.

FOSTER, G. *Antropologia Aplicada*. México: Fondo de Cultura Económica, 1969.

GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.

GRACIA, M. *La Transformación de la Cultura Alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Cultura, 1998.

GREENWOOD, D. Aplicar o no aplicar: per què l'antropologia i les ciènces socials no podem existir sense l'acció. *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 20:6-11, 2002.

GRIGNON, C. L'Alimentation populaire et la question du Naturel. In: EIZNER, N. *Voyage en Alimentation*. Paris: ARF Éditions, 1995. p. 60-72.

KHARE, R. S. La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas. In: AISWORTH-HARRISON, G. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Barcelona: Serbal, Unesco, 1988. p. 16-29.

LUPTON, D. *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications, 1996.

MAURER, D. & SOBAL, J. (Eds.) *Eating Agendas: food and nutrition as a social problem*. New York: Aldine, 1995.

MENNELL, S.; MURCOTT, A. & VAN OTTERLOO, A. H. *The Sociology of Food: eating, diet and culture*. London: Sage Publications, 1992.

MESSER, E. Anthropological perspectives on diet. In: CONTRERAS, J. (Comp.) *Alimentación y Cultura: necessidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995. p. 27-81.

MORIN, E. *Le Paradigme Perdu*. Paris: Seuil, 1973.

MURCOTT, A. (Ed.) *The Nation's Diet*. London: Logman, 1998.

PELTO, G. Tendenciais de la investigación en antropología nutricional. In: AISWORTH-HARRISON, G. et al. *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Barcelona: Serbal, Unesco, 1988. p. 45-64.

POULAIN, J. P. *Sociologies de l'Alimentation*. Paris: PUF, 2002.

PRÄTTÄLÄ, R Outlining multidisciplinary food research. In: FURST, E. et al. (Eds.) *Palatable Words: sociocultural food studies*. Oslo: Solum Forlag, 1991. p. 17-27.

ROCA, J. *Antropologia de la Industria y de la Empresa*. Barcelona: Ariel, 1999.

SAN ROMÁN, T. Antropología aplicada y relaciones étnicas. *Revista del Centro de Investigaciones Sociológicas*, 27:175-183, 1985.

SCHEPER-HUGHES, N. *Muerte sin Llanto: violencia y vida cotidiana en Brasil*. Barcelona: Ariel, 1997.

TAYLOR, E. B. *Primitive Culture*. London: John Murray and Co., 1871.

TUSTIN, L. Implications in interpreting nutrition guidelines for New Zealenders. In: MOYAL, M. F. (Ed.) *Proceendings of the International Congress of Dietetics*, 2. Paris: John Libbery Eurotext, 1998. p. 393-395.

WEAVER, T. Valoració de l'antropologia aplicada als Estats Units: 1985-1998. *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 20:12-43, 2002.